# Breville®

*the Custom Loaf*

**Instruction Book - Livret d'instructions**




**BBM800XL**

# CONGRATULATIONS

On the purchase of your new
Breville Bread Maker

# CONTENTS


**4** Breville recommends safety first

**7** Know your Breville Bread Maker

**12** Operating your Breville Bread Maker
- Beginner's Guide

**30** Optional Settings on your Breville Bread Maker

- **31** - Using the PAUSE feature
- **33** - Using the DELAY START button
- **34** - Using the MODIFY button
- **36** - Using the CUSTOM setting

**38** Tips for Better Bread Making

**42** The Vital Ingredients

**48** Care & cleaning your Breville Bread Maker

**52** Troubleshooting

**62** Recipes

**121** Custom Recipe Charts

**132** One Year Limited Warranty

We at Breville are very safety conscious. We design and manufacture consumer products with the safety of you, our valued customer, foremost in mind. In addition, we ask that you exercise a degree of care when using any electrical appliance and adhere to the following precautions:

# IMPORTANT SAFEGUARDS



## READ ALL INSTRUCTIONS

- Carefully read all instructions before operating the appliance for the first time and save for future reference.
- Remove and safely discard any packaging materials and promotional labels before using the appliance for the first time.
- To eliminate a choking hazard for young children, remove and safely discard the protective cover fitted to the power plug of this appliance.
- To protect against electric shock, do not immerse the power plug, power cord or stainless steel housing in water or any other liquid.
- Unwind the power cord fully before use.
- Do not allow the power cord to hang over the edge of a table or counter, touch hot surfaces or become knotted.
- Do not place the appliance near the edge of a bench or table during operation. Ensure the surface is dry, level and clean (free of water, flour and other substances). Vibration during operation may cause the appliance to move slightly.
- Do not place this appliance on or near a hot gas or electric burner or in a heated oven. Position the appliance with a minimum distance of 4” (10cm) of space on both sides of the appliance. This will allow for adequate air circulation and help prevent the possibility of wall discoloration due to radiated heat.
- Always operate the appliance on a stable and heat resistant surface. Do not use on a cloth-covered surface, near curtains or other flammable materials.
- Do not operate the appliance on a sink drain board.
- Always ensure the appliance is properly assembled before connecting to a power outlet and operating. Follow the instructions provided in this book.
- Always ensure the collapsible paddle is removed from the base of the baked loaf prior to slicing.
- Do not touch hot surfaces. Appliance surfaces, including the lid and outer surface are hot during and after operation. To prevent burns or personal injury, always use handles and knobs where available and protective hot pads or insulated oven mitts when inserting, removing or handling the bread pan from the stainless steel housing. Alternatively, allow the appliance to cool completely before inserting or removing parts, disassembling and cleaning.
- Always use protective hot pads or insulated oven mitts when removing bread or jam from the bread pan. In particular, extreme caution must be used when moving the appliance or the bread pan containing hot liquids such as jam, as the jam is extremely hot.
- Steam vents are very hot during and after operation. Do not cover the steam vents when the appliance is in use. Do not place anything on top of the lid.

## BREVILLE RECOMMENDS SAFETY FIRST

- Do not leave the lid open for extended periods of time when in use.
- Do not place any ingredients directly into the interior cavity of the stainless steel housing. Place ingredients into the bread pan only, ensuring to wipe any spills from the rim and outside of the pan.
- Do not underfill or overfill the bread pan as the bread may not mix properly. The recipes in this book are designed for 1lb to 2.5lb (0.5kg to 1.25kg) loaves. However if developing your own recipes, as a general guide, a minimum 2 cups and maximum 4.5 cups of total dry ingredients is recommended. On the jam setting, as a general guide, a maximum 3 cups of fruit should be used.
- Do not immerse the outside of the bread pan in water. Doing so may interfere with the free movement of the drive shaft. Submerge and wash only the interior of the bread pan, ensuring the outside is clean and thoroughly dry.
- Do not pour any liquids into the Automatic Fruit and Nut Dispenser. Only use suitably sized ingredients that will not fall through the steam vents.
- Avoid contact with moving parts.
- To turn the appliance OFF, press and hold the CANCEL button. The appliance is OFF when the START | PAUSE button surround is no longer red. Remove the power plug from the power outlet.
- Always turn the appliance OFF by pressing and holding the CANCEL button then removing the power plug from the power outlet if the appliance is to be left unattended, if not in use, before attempting to move the appliance, before cleaning, disassembling, assembling and when storing the appliance.
- Strictly follow the care and cleaning instructions described in this book.
- This appliance is for household use only. Do not use the appliance for anything other than its intended purpose as described in this book. Do not use outdoors. Do not use in moving vehicles or boats.
- The use of attachments not sold or recommended by Breville may cause fire, electric shock or injuries.
- This appliance is not intended to be operated by means of an external timer or separate remote control system.
- Do not leave the appliance unattended when in use.
- This appliance is not intended for use by young children or infirm persons without supervision. Close supervision is necessary when this appliance is used by or near children.
- Regularly inspect the power plug, power cord and actual appliance for any damage. Do not operate if damaged in any way or after the appliance malfunctions. Immediately cease use of the appliance and visit www.Breville.com or call Breville Customer Service on 1-866-BREVILLE for replacement, repair or adjustment.
- For any maintenance other than cleaning, visit www.Breville.com or call Breville Customer Service on 1-866-BREVILLE.
- This appliance is equipped with a power cord having a grounding wire with a grounding plug. The appliance must be grounded using a 3-hole properly grounded outlet. In the event of an electrical short circuit, grounding reduces the risk of electrical shock.
- If the power outlet is a standard 2-prong wall outlet, it is your personal responsibility and obligation to have it replaced with a properly grounded 3-prong wall outlet.
- Do not, under any circumstances, cut or remove the third (ground) prong from the power cord or use an adapter.
- Consult a qualified electrician if the grounding instructions are not completely understood, or if doubt exists as to whether the appliance is properly grounded.

## BREVILLE ASSIST™ PLUG

Your Breville appliance comes with a unique Assist™ Plug, conveniently designed with a finger hole in the power plug for easy and safe removal from the wall outlet. For safety reasons it is recommended you plug your Breville appliance directly into its own electrical outlet on a dedicated circuit separate from other appliances. If the electric circuit is overloaded with other appliances, your appliance may not function properly. Use in conjunction with a power strip or extension cord is not recommended.

## SHORT CORD INSTRUCTIONS

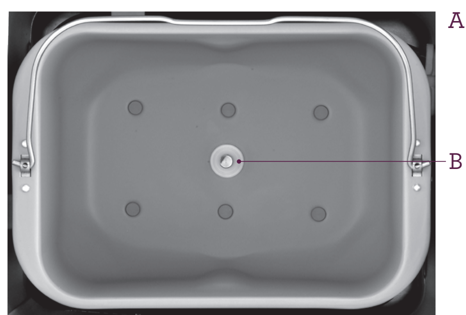
Your Breville appliance is fitted with a short power supply cord as a safety precaution to prevent personal injury or property damage resulting from pulling, tripping or becoming entangled with a longer cord. Do not allow children to use or be near this appliance without close adult supervision. Longer detachable power supply cords (extension cords) or power strips are not recommended but may be used if care is exercised. If an extension cord is used, (1) the marked electrical rating of the extension cord should be at least as great as the electrical rating of the appliance, (2) the cord should be arranged so that it will not drape over the countertop or tabletop where it can be pulled on by children or tripped over unintentionally and (3) the extension cord must include a 3-prong grounding plug.

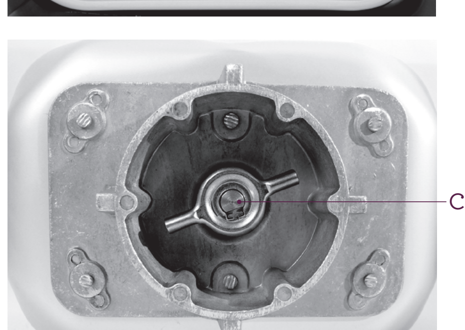
**FOR HOUSEHOLD USE ONLY**
**SAVE THESE INSTRUCTIONS**

# KNOW

your Breville Bread Maker

## KNOW YOUR BREVILLE BREAD MAKER







A. **Non-Stick Bread Pan with Handle**

B. **Drive Shaft (inside Bread Pan)**

C. **Wing-Nut (underside of Bread Pan)**

D. **Removable Lid**

E. **Viewing Window**

F. **Automatic Fruit and Nut Dispenser**
Steam vents in the dispenser lid and base.

G. **Stainless Steel Housing**
Interior cavity (the baking chamber) contains the heating element and drive mechanism.

H. **Ventilation Grills**

## KNOW YOUR BREVILLE BREAD MAKER




I. **WEIGHT | TEMP button**
Press to convert the default imperial temperature and weight (°F and lbs) to metric units (°C and kg).

J. **BEEPER button**
Press to mute the sound alerts. The LCD screen will display the symbol when the sound alerts have been muted and no symbol when the sound alerts are on.

K. **LIGHT button**
Press and hold to illuminate the interior baking chamber.

L. **Backlit LCD Screen**

M. **DELAY START button**
Press to select when you'd like the loaf to be ready and the bread maker will automatically start at the appropriate time.

N. **MODIFY button**
Press to modify the default temperatures and times for the 'preheat', 'knead', 'rise', 'punch-down', 'bake' and 'keep warm' phases.

O. **CANCEL button**
- Before the cycle is activated, press to return to the main menu.
- After the cycle is activated, press and hold to cancel the cycle.

P. **START | PAUSE button**
- Press to activate the cycle.
- Press and hold to pause the cycle. The LCD screen will display a flashing 'PAUSE' until the button is pressed again to resume the cycle.

Q. **SELECT push-dial (turn to scroll, push to select)**
- Scroll through 14 settings, 3 crust colors and 4 loaf sizes.
- Use in conjunction with the MODIFY button to change the default temperatures and times for the 'preheat', 'knead', 'rise', 'punch-down', 'bake' and 'keep warm' phases.

R



Flat Position

Upright Position

S



Fixed Paddle

R. **Collapsible Paddle**
- For use with all bread and dough settings.

Always ensure the collapsible paddle is inserted in the upright position for thorough mixing during the 'knead 1' phase. The collapsible paddle will automatically collapse into the flat position then return to the upright position during the appropriate times in the 'knead 2', 'rise' and 'punch-down' phases. The collapsible paddle will automatically collapse before the 'bake' phase to minimize the hole at the bottom of the baked loaf.

**TIP**

**Although the collapsible paddle will automatically collapse before the start of the 'bake' phase to minimize the hole at the bottom of the baked loaf, you can also remove the paddle altogether for an even smaller hole. See page 25 for more details.**

S. **Fixed Paddle**
- For use with the jam setting.

# OPERATING

your Breville Bread Maker -
Beginner's Guide

## BEGINNER'S GUIDE TO BREAD MAKING

Before using the bread maker for the first time, remove and safely discard any packaging material and promotional labels. Ensure the power cord is unplugged from the power outlet.

Wipe the exterior of the stainless steel housing with a soft, damp cloth. Dry thoroughly.

Wash the inside of the bread pan with warm soapy water and a soft cloth. Rinse and dry thoroughly. Do not immerse the outside of the bread pan in water as this may interfere with the free movement of the wing-nut and drive shaft. Submerge and wash only the interior of the bread pan.

Wash the collapsible paddle and fixed paddle with warm soapy water and a soft cloth. Rinse and dry thoroughly.

### 1. Remove the Bread Pan

a) Place the bread maker on a flat dry surface such as a bench top. Ensure the power cord is unplugged from the power outlet.

b) Lift open the lid and remove the bread pan from the interior baking chamber by holding the handle and lifting straight up.

**NOTE**

**Always remove the bread pan from the baking chamber before inserting the paddle and ingredients. This ensures that ingredients are not spilt onto the heating element and drive mechanism inside the baking chamber.**

### 2. Insert the Collapsible or Fixed Paddle

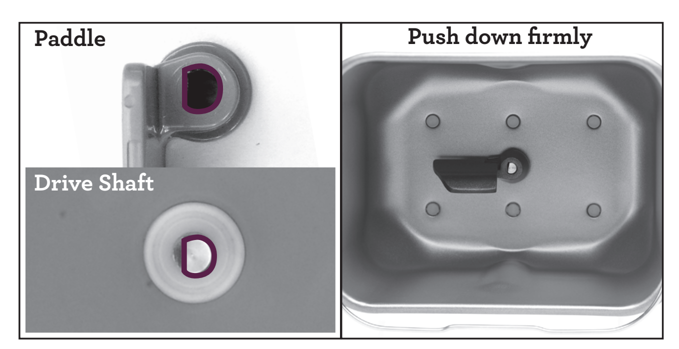
a) Select the appropriate paddle. Refer to 'Know your Breville the Bread Maker, page 10.

- The collapsible paddle is for use with all bread and dough settings.
- The fixed paddle is for use with the jam setting.

b) Ensure there is no baked-on residue on the drive shaft inside the bread pan or in any of the paddle crevices, including the 'D' shaped hole and hinge area.

c) Align the 'D' shaped hole on the paddle with the 'D' shape on the drive shaft inside the bread pan. Push down firmly. The paddle should rotate freely around the drive shaft.

It is important that the paddle is properly assembled onto the drive shaft to ensure ingredients are mixed and kneaded properly.



d) If using the collapsible paddle, ensure it is inserted in the upright position for thorough mixing during the 'knead 1' phase. The collapsible paddle will automatically collapse into the flat position then return to the upright position during the appropriate times in the 'knead 2', 'rise' and 'punch-down' phases, then collapse before the 'bake' phase begins to minimize the hole at the bottom of the baked loaf.



**Flat Position**

**Upright Position**

### 3. Add ingredients to the Bread Pan

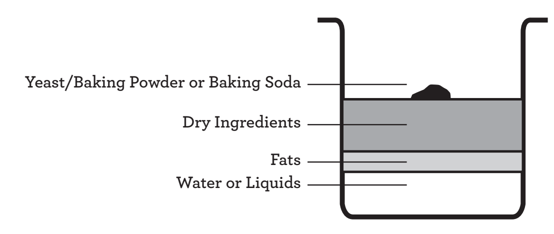
a) If using the collapsible paddle, ensure it is securely inserted and in the upright position.

b) Before adding ingredients to the bread pan, ensure they are:

- Fresh. In particular, fresh flour and yeast are critical – check the 'Best Before Date' stamped on the package. For tips on checking the freshness of your yeast, refer to 'Yeast', page 46.
- Measured and weighed accurately. Refer to 'Tips for Better Bread Making - Measuring and Weighing Ingredients', page 39. In particular, it is very important to spoon or scoop the dry ingredients **loosely** into the measuring cup then level the top of the cup by sweeping the excess with the back of a knife or spoon handle. **NEVER** scoop the cup into the flour bag, tap the cup or pack ingredients into the cup as this extra amount can affect the critical balance of the recipe.
- At room temperature 68°F-77°F (20°C-25°C), except all liquids which should be 80°F (27°C) unless stated otherwise. Temperatures too cool or too warm can prevent the yeast from activating and affect the way the bread rises and bakes.

c) Add ingredients to the bread pan in the order listed in the recipe to ensure the dough mixes thoroughly and rises sufficiently. Wipe any spilt ingredients from the rim and outside of the pan and ensure it is clean and dry.

- Liquid ingredients
- Fats
- Dry ingredients eg. salt, sugar, flour
- Yeast



**TIP**

There are three main types of domestic yeast available:

- Cake Yeast: also known as fresh yeast or wet yeast
- Active Dry Yeast
- Instant Yeast: also known as quick-rise yeast, rapid-rise yeast, fast-rising yeast, fast-acting yeast or bread machine yeast.

Cake Yeast is not recommended for use with the bread maker. We recommend using Active Dry Yeast, added directly into the flour (no dissolving necessary) if the liquid ingredients are 80°F (27°C), unless stated otherwise.

For the shorter BASIC RAPID and WHOLE WHEAT RAPID settings, use only Instant Yeast or the bread will not rise properly during the shortened 'rise' phase. We also recommend adding Vital Wheat Gluten when using these settings. For recommended quantities, Refer to 'Vital Wheat Gluten', page 45 and 'Yeast', page 46.

Yeast must be separate from wet ingredients, so always ensure to layer ingredients in the bread pan in the order listed in the recipe (liquids, fats, dry ingredients, yeast). When using the Delay Start feature, this is particularly important as the yeast should not be placed in direct contact with water, salt or sugar as these can prematurely activate or decrease the activity of the yeast and the bread may not rise. When using the Delay Start feature, we recommend layering the ingredients in the order listed in the recipe, making a small hollow in the center of the flour (ensuring the hollow does not touch the water, salt or sugar layer) then placing the yeast in the hollow.

**NOTE**

Do not underfill or overfill the bread pan as the bread may not mix properly. The recipes in this book are designed for 1lb to 2.5lb (0.5kg to 1.25kg) loaves. However if developing your own recipes, as a general guide, a minimum 2 cups and maximum 4.5 cups of total dry ingredients is recommended. On the jam setting, as a general guide, a maximum 3 cups of fruit should be used.

### 4. Return the Bread Pan to the Baking Chamber

a) Align the wing-nut on the underside of the bread pan with the drive mechanism in the interior baking chamber of the stainless steel housing. You may need to turn the wing-nut slightly if you have difficulty aligning it onto the drive mechanism. Push down firmly until the bread pan is securely in position.

It is important that the bread pan is properly assembled onto the drive mechanism to ensure the paddle operates correctly.

b) Lower the lid. It is not recommended to lift the lid during operation unless stated in the recipe, to check the consistency of the dough during the 'knead' phase, or to glaze and add seeds to the top of the loaf during the 'bake' phase. Refer to 'Using the Pause Feature', page 31.

### 5. Load the Automatic Fruit and Nut Dispenser (Optional)

The Automatic Fruit and Nut Dispenser releases fruits, nuts, chocolate chips, seeds or other suitably sized ingredients into the dough at exactly the right time during the 'knead' phase. If added before this time, excessive kneading will cause the ingredients to break down rather than maintain their shape within the dough.

a) Ensure the bread pan is in the baking chamber.

b) Lift open the lid of the main stainless steel housing. The base of the Automatic Fruit and Nut Dispenser can be identified by the row of steam vents. Push in the base until it clicks into place. Close the main stainless steel housing lid.



c) Lift open the lid of the Automatic Fruit and Nut Dispenser then add a maximum ¾ cup of dry ingredients. Always remember:

- Ingredients should be suitably sized so they do not fall through the steam vents at the base of the dispenser. We recommend separating ingredients that may stick together, such as raisins and other fruits, before adding.
- Liquids should not be added to the dispenser.
- Glace (glazed) fruits such as cherries, ginger, pineapple; and bottled or canned ingredients such as olives and sun dried tomatoes etc. should be washed and thoroughly dried on kitchen paper towel before adding into the dispenser.
- It is recommended that the dispenser be cleaned thoroughly with a soft, damp cloth after each use.

d) The Fruit and Nut Dispenser will automatically release its contents on the BASIC, BASIC RAPID, WHOLE WHEAT, WHOLE WHEAT RAPID, GLUTEN FREE, CRUSTY LOAF, SWEET, YEAST FREE and all DOUGH settings. You may notice the base of the dispenser flip open during the bread making cycle even when it is empty. This is normal. It is the dispenser automatically releasing ingredients 8 minutes before the end of the 'knead 2' phase, regardless of whether it has been loaded.

**TIP**

**If ingredients exceed the maximum ¾ cup capacity of the dispenser, lift open the lid and add ingredients manually when the 'add-in' alert sounds 8 minutes before the end of the 'knead 2' phase. Ensure the BEEPER button has not been muted and the sound alerts are on - there should be no [mute] symbol on the LCD screen. Do not press and hold the CANCEL button to add ingredients as this will cancel the entire cycle.**

### 6. Plug in the Power Cord

a) Unwind the power cord completely and insert the power plug into a grounded power outlet.

b) An alert will sound and the LCD screen will illuminate. The function options will appear with an indicator on the preset BASIC setting.

### 7. Select the Setting

a) Turn the SELECT push-dial until the indicator on the LCD screen reaches the desired setting. Press the push-dial to select.

b) If you accidentally press the wrong setting, press the CANCEL button to return to the main menu and make your selection again.

**The table below outlines the different settings.**

| SETTING | PADDLE | DESCRIPTION | CRUST COLOR OPTIONS | LOAF SIZE OPTIONS | MORE INFORMATION |
|---|---|---|---|---|---|
| CUSTOM | Depends on selected setting | This is a setting that allows you to modify the preset, recommended temperatures and times for the 'preheat', 'knead', 'rise', 'punch-down', 'bake' and 'keep warm' phases to suit a specific recipe or your personal preference. It then stores it in the memory of the bread maker.<br>This is particularly useful if you have a favorite recipe that you regularly bake. Alternatively, for advanced bakers it allows you to factor in variables such as the brand and type of flour, quality of the yeast, altitude and climate considerations. For example, in a humid climate the rising cycles can be reduced. | Depends on selected setting | Depends on selected setting | 'Using the CUSTOM setting', page 36. |
| BASIC | Collapsible | This is an all-purpose setting for white breads, whole wheat breads and whole grain breads that contain more than 50% bread flour. Use this setting for packaged bread mixes. | LIGHT<br>MEDIUM<br>DARK | 1.0lb (0.5kg)<br>1.5lb (0.75kg)<br>2.0lb (1.0kg)<br>2.5lb (1.25kg) | Use the MODIFY button to see the preset phase temperatures and times. Refer to 'Using the MODIFY button', page 34.<br>For recipes, refer to the BASIC section, page 63. |
| BASIC RAPID | Collapsible | This is an all-purpose setting for white breads, whole wheat breads and whole grain breads that contain more than 50% bread flour. Use this setting for packaged bread mixes.<br>Unlike the BASIC setting, the BASIC RAPID setting reduces all three of the 'rise' phases, shortening the entire cycle time by approximately an hour. For this reason, Instant Yeast (also known as quick-rise yeast, rapid-rise yeast, fast-rising yeast, fast-acting yeast or bread machine yeast) must be used with this setting or the bread will not rise and bake properly.<br>Almost any BASIC recipe can be modified for use with the BASIC RAPID setting by replacing Active Dry Yeast with an equal or larger amount of Instant Yeast. We also recommend adding Vital Wheat Gluten. For recommended quantities, Refer to 'Vital Wheat Gluten', page 45 and 'Yeast', page 46. | LIGHT<br>MEDIUM<br>DARK | 1.0lb (0.5kg)<br>1.5lb (0.75kg)<br>2.0lb (1.0kg)<br>2.5lb (1.25kg) | Use the MODIFY button to see the preset phase temperatures and times. Refer to 'Using the MODIFY button', page 34.<br>For recipes, refer to the BASIC section, page 63. |

| SETTING | PADDLE | DESCRIPTION | CRUST COLOR OPTIONS | LOAF SIZE OPTIONS | MORE INFORMATION |
|---|---|---|---|---|---|
| WHOLE WHEAT | Collapsible | This is a setting for breads that contain more than 50% whole wheat, whole grain, or specialty flour such as barley or rye.<br>Due to ingredient properties, breads baked on the WHOLE WHEAT setting are generally shorter and denser than breads baked on the BASIC setting. To encourage a lighter, higher loaf, unlike the BASIC setting, the WHOLE WHEAT setting has a 'preheat' phase that warms the ingredients to allow the yeast to perform optimally. The 'preheat' phase also allows heavy grains and flours to absorb liquid, before softening and expanding for better gluten development. | LIGHT<br>MEDIUM<br>DARK | 1.0lb (0.5kg)<br>1.5lb (0.75kg)<br>2.0lb (1.0kg)<br>2.5lb (1.25kg) | Use the MODIFY button to see the preset phase temperatures and times. Refer to 'Using the MODIFY button', page 34.<br>For recipes, refer to the WHOLE WHEAT section, page 73. |
| WHOLE WHEAT RAPID | Collapsible | This is a setting for breads that contain more than 50% whole wheat, whole grain, or specialty flour such as barley or rye.<br>Unlike the WHOLE WHEAT setting, the WHOLE WHEAT RAPID setting reduces all three of the 'rise' phases, shortening the entire cycle time by approximately an hour. For this reason, Instant Yeast (also known as quick-rise yeast, rapid-rise yeast, fast-rising yeast, fast-acting yeast or bread machine yeast) must be used with this setting or the bread will not rise and bake properly.<br>Almost any WHOLE WHEAT recipe can be modified for use with the WHOLE WHEAT RAPID setting by replacing Active Dry Yeast with an equal or larger amount of Instant Yeast. We also recommend adding Vital Wheat Gluten. For recommended quantities, Refer to 'Vital Wheat Gluten', page 45 and 'Yeast', page 46. | LIGHT<br>MEDIUM<br>DARK | 1.0lb (0.5kg)<br>1.5lb (0.75kg)<br>2.0lb (1.0kg)<br>2.5lb (1.25kg) | Use the MODIFY button to see the preset phase temperatures and times. Refer to 'Using the MODIFY button', page 34.<br>For recipes, refer to the WHOLE WHEAT section, page 73. |

| SETTING | PADDLE | DESCRIPTION | CRUST COLOR OPTIONS | LOAF SIZE OPTIONS | MORE INFORMATION |
|---|---|---|---|---|---|
| GLUTEN FREE | Collapsible | This is a setting for breads that contain gluten free flours such as rice flour, tapioca flour, potato flour, buckwheat flour, arrowroot etc.<br>Due to ingredient properties, the consistency of the dough is wetter and more like a thick, sticky batter than a firm dough ball. It is important not to over-knead gluten-free doughs because of the reduced elastic properties usually provided by gluten. For this reason, in comparison to the BASIC setting, there is a shorter 'knead' phase, shorter 'rise' phase and due to the high moisture content, a higher baking temperature. | LIGHT<br>MEDIUM<br>DARK | 2.0lb (1.0kg)<br>2.5lb (1.25kg)<br>Due to the ingredient properties of gluten free flours, the quantities for the 1.0lb (0.5kg) and 1.5lb (0.75kg) loaf do not fill the bread pan to the ideal volume for a uniform loaf. For this reason, these loaf sizes have been omitted. | Use the MODIFY button to see the preset phase temperatures and times. Refer to 'Using the MODIFY button', page 34.<br>For recipes, refer to the GLUTEN FREE section, page 81. |
| CRUSTY LOAF | Collapsible | This is a setting for breads low in fat and sugar, producing a bread with a crisp crust and a fine-textured, chewy inner crumb. These breads are sometimes referred to as French, European, Continental, Artisan, Peasant or Country breads.<br>In comparison to the BASIC setting, the 'rise' phase is longer, 'bake' time longer and 'bake' temperature higher to produce a crisp crust and a firmer inner texture. | Not applicable<br>The CRUSTY LOAF setting is preset with the recommended crust color that produces a crisp crusted loaf.<br>The MODIFY button can be used to modify the baking temperature and/or time if a crisper or less crisp crust is desired. Refer to 'Using the MODIFY button', page 34. | 1.0lb (0.5kg)<br>1.5lb (0.75kg)<br>2.0lb (1.0kg)<br>2.5lb (1.25kg) | Use the MODIFY button to see the preset phase temperatures and times. Refer to 'Using the MODIFY button', page 34.<br>For recipes, refer to the CRUSTY LOAF section, page 85. |

| SETTING | PADDLE | DESCRIPTION | CRUST COLOR OPTIONS | LOAF SIZE OPTIONS | MORE INFORMATION |
|---|---|---|---|---|---|
| SWEET | Collapsible | This is a setting for breads high in sugar, fats and proteins.<br>Due to ingredient properties, sweet breads high in sugar, fats and proteins tend to brown quicker. For this reason, in comparison to the BASIC setting, there is a lower 'bake' temperature. | Not applicable<br>The SWEET setting is preset with the recommended crust color that prevents over browning of most sweet breads high in sugar, fat and protein.<br>The MODIFY button can be used to modify the baking temperature and/ or time if a lighter or darker crust is desired. Refer to 'Using the MODIFY button', page 34. | 1.0lb (0.5kg)<br>1.5lb (0.75kg)<br>2.0lb (1.0kg)<br>2.5lb (1.25kg) | Use the MODIFY button to see the preset phase temperatures and times. Refer to 'Using the MODIFY button', page 34.<br>For recipes, refer to the SWEET section, page 94. |
| YEAST FREE | Collapsible | This is a setting for breads that contain baking powder or baking soda rather than yeast to make the bread rise. These breads have a cake-like texture and are sometimes referred to as quick breads, batter breads or cake breads. Use this setting for packaged corn bread, quick bread and cake mixes.<br>In comparison to the BASIC setting, the YEAST FREE setting jumps straight from the 'knead' phase to the 'bake' phase - omitting the 'rise' phase due to the omission of yeast. | Not applicable<br>Like a cake mixture, yeast free breads require a fixed baking temperature and time to produce a specific crust color. For this reason, no crust color options are available on this setting.<br>The MODIFY button can be used to modify the baking temperature and/ or time if a lighter or darker crust is desired. Refer to 'Using the MODIFY button', page 34. | Not applicable<br>Like a cake mixture, yeast free breads have fixed ingredient quantities to produce a specific loaf size. For this reason, no loaf size options are available on this setting. | Use the MODIFY button to see the preset phase temperatures and times. Refer to 'Using the MODIFY button', page 34.<br>For recipes, refer to the YEAST FREE section, page 100. |

| SETTING | PADDLE | DESCRIPTION | CRUST COLOR OPTIONS | LOAF SIZE OPTIONS | MORE INFORMATION |
|---|---|---|---|---|---|
| DOUGH-BREAD | Collapsible | This is a setting for bread doughs that are intended to be shaped by hand into traditional loaf shapes or in special ways - dinner rolls, round loaves, braids, twists, bread sticks, bagels etc - then baked using the BAKE ONLY setting or in an oven.<br>This setting mixes ingredients, then takes the dough through the 'knead' phase and 'rise 1' phase. At the end of the cycle, the dough should be removed, shaped then allowed to rise before baking. | Not applicable | Not applicable | Use the MODIFY button to see the preset phase temperatures and times. Refer to 'Using the MODIFY button', page 34.<br>For recipes, refer to the DOUGH section, page 106 - 109. |
| DOUGH-PIZZA | Collapsible | This is a setting for pizza and focaccia doughs.<br>In comparison to the DOUGH-BREAD setting, the DOUGH-PIZZA setting has a shorter 'rise 1' phase as the dough does not need to become a big puffy mass that is characteristic of bread doughs.<br>The only difference between pizza crust and focaccia is that instead of being baked immediately after shaping to make a thin, crisp pizza crust, focaccia is left to rise a second time before baking. For this reason, pizza doughs should be removed, shaped then baked, while focaccia doughs should be removed, shaped then allowed to rise before baking. | Not applicable | Not applicable | Use the MODIFY button to see the preset phase temperatures and times. Refer to 'Using the MODIFY button', page 34.<br>For recipes, refer to the DOUGH section, page 110 - 111. |
| DOUGH-PASTA | Collapsible | This is a setting for pasta doughs.<br>In comparison to the DOUGH-BREAD and DOUGH-PIZZA settings, the DOUGH-PASTA setting omits the 'rise' phase due to the omission of yeast. At the end of the cycle, the dough should be removed and allowed to rest at room temperature before rolling and cutting. | Not applicable | Not applicable | Use the MODIFY button to see the preset phase temperatures and times. Refer to 'Using the MODIFY button', page 34.<br>For recipes, refer to the DOUGH section, page 112 - 115. |

| SETTING | PADDLE | DESCRIPTION | CRUST COLOR OPTIONS | LOAF SIZE OPTIONS | MORE INFORMATION |
|---|---|---|---|---|---|
| BAKE ONLY | Collapsible | This is a setting to:<br>- Darken or crispen loaves already baked and cooled. This only takes a few minutes so check regularly.<br>- Re-warm loaves already baked and cooled.<br>- Bake doughs that have been hand-shaped.<br>- Melt or brown toppings on baked bread.<br>The bake time and temperature range is 1:00min - 2:00hrs and 140°F - 300°F (60°C - 150°C).<br>NOTE:<br>Due to the small, enclosed baking chamber and close proximity of the heating element, the baking temperatures are lower than a wall oven but hot enough to bake the bread efficiently and evenly. | Not applicable | Not applicable | Use the BAKE setting with one of the hand-shaping techniques on pages 31-32. |
| JAM | Fixed | This is a setting for making jams from fresh fruits. They make a delicious accompaniment to freshly baked bread. The bread maker is ideal for making jam as the paddle continuously stirs ingredients. | Not applicable | Not applicable | Use the MODIFY button to see the preset phase temperatures and times. Refer to 'Using the MODIFY button', page 34.<br>For recipes, refer to the JAM section, page 116. |

### 8. Select the Crust Color

a) If the selected setting has crust color options, the LCD screen will indicate a blinking 'CRUST' and the preset crust color. To change the preset crust color, turn the SELECT push-dial until the indicator on the LCD screen reaches the desired crust color – LIGHT, MEDIUM or DARK. Press the push-dial to select.

The crust color can only be selected on the BASIC, BASIC RAPID, WHOLE WHEAT, WHOLE WHEAT RAPID and GLUTEN FREE settings.

b) If you accidentally press the wrong crust color, press the CANCEL button to return to the main menu and make your selection again.

### 9. Select the Loaf Size

a) If the selected setting has loaf size options, the LCD screen will indicate a blinking 'SIZE' and the preset loaf size. To change the preset loaf size, turn the SELECT push-dial until the indicator on the LCD screen reaches the desired loaf size – 1.0lb (0.5kg), 1.5lb (0.75kg), 2.0lb (1.0kg) or 2.5lb (1.25kg). Press the push-dial to select.

The loaf size can only be selected on the BASIC, BASIC RAPID, WHOLE WHEAT, WHOLE WHEAT RAPID, GLUTEN FREE, CRUSTY LOAF and SWEET settings. Only the 2.0lb (1.0kg) and 2.5lb (1.25kg) loaf size can be selected on the GLUTEN FREE setting.

**NOTE**

**Although the bread maker is capable of making 1.0lb (0.5kg), 1.5lb (0.75kg), 2.0lb (1.0kg) or 2.5lb (1.25kg) loaves, we recommend the larger sizes. The ingredient quantities for the 1.0lb (0.5kg) loaf may not fill the bread pan to the ideal volume for a uniform loaf. This is especially true for breads that contain whole grains or other special ingredients. This is why some settings have limited or no loaf size options.**

**NOTE**

**The loaf sizes - 1.0lb (0.5kg), 1.5lb (0.75kg), 2.0lb (1.0kg) and 2.5lb (1.25kg) - are a guide to the size of the loaf only. Different ingredients will affect the actual weight and size of the baked loaf.**

**For example:**

- **A 1.0lb loaf baked with fruit and nuts will be heavier than a plain 1.0lb loaf.**
- **A 1.0lb 100% whole wheat loaf will be smaller and shorter than a 1.0lb regular white loaf as whole wheat flour does not rise as well as bread flour.**

b) If you accidentally press the wrong loaf size, press the CANCEL button to return to the main menu and make your selection again.

### 10. Start the Bread Maker

The bread maker is now ready to activate, automatically calculating the recommended temperatures and times for the 'preheat', 'knead', 'rise', 'punch-down', 'bake' and 'keep warm' phases based on your selected setting, crust color and loaf size. The LCD screen will indicate the recommended total cycle time.

a) To modify the recommended temperatures and times for the 'preheat', 'knead', 'rise', 'punch-down', 'bake' and 'keep warm' phases, refer to 'Using the MODIFY button', page 34.

b) To activate the cycle using the recommended temperatures and times for the 'preheat', 'knead', 'rise', 'punch-down', 'bake' and 'keep warm' phases, press the START | PAUSE button. The button surround will illuminate red. As the cycle begins, the LCD screen will indicate the time remaining until the loaf is ready and the progress indicator will flash to indicate the current phase of the cycle.

**NOTE**

**When using the bread maker for the first time you may notice the machine emit vapors. These are the protective substances on the heating elements. These are safe, not detrimental to the performance of the bread maker and will dissipate with use.**

c) To pause the cycle, press and hold the START | PAUSE button. Refer to 'Using the PAUSE feature', page 31.

d) To cancel the cycle, press and hold the CANCEL button. The LCD screen will return to the main menu.

**The table below outlines the phases of the cycle.**

| PHASE | DESCRIPTION | NOTES |
|---|---|---|
| 'Preheat' | The 'preheat' phase warms the ingredients to allow the yeast to perform optimally. It also allows heavy grains and flours to absorb liquid, before softening and expanding for better gluten development.<br>During this phase, no movement occurs in the bread pan. | This phase will only occur on the WHOLE WHEAT, WHOLE WHEAT RAPID and JAM settings. |
| 'Knead 1' | The 'knead 1' phase distributes the yeast and moistens the gluten in the flour.<br>During this phase, the paddle will rotate slowly. | Viewing window may fog up. This is normal and will dissipate later in the cycle.<br>There may be lumps and unincorporated ingredients in the corners of the bread pan. This is normal. They will be incorporated during the 'knead 2' phase. |
| 'Knead 2' | The 'knead 2' phase thoroughly mixes the ingredients and strengthens the moistened gluten strands to a springy elasticity. A dough ball will form.<br>During this phase, the paddle will rotate faster and in both the clockwise and counterclockwise direction. You may notice the collapsible paddle automatically collapse into the flat position then return to the upright position multiple times during this phase. This action allows the dough ball to accumulate all the unincorporated ingredients in the corners of the bread pan.<br>The Automatic Fruit and Nut Dispenser will automatically release its contents 8 minutes before the end of the 'knead 2' phase, regardless of whether it has been loaded. | Viewing window may fog up. This is normal and will dissipate later in the cycle.<br>There may be lumps and unincorporated ingredients in the corners of the bread pan. Be patient - the clockwise and counterclockwise direction of the paddle will eventually incorporate all the ingredients before the end of the 'knead 2' phase, however if necessary use a rubber spatula to fold in any flour from around the edges of the bread pan. This is especially important on the GLUTEN FREE and YEAST FREE settings.<br>Humidity, the way the flour is measured and the moisture content of the flour affects dough consistency. For this reason, you may wish to check the dough approximately 5-10 minutes into this phase. Lift open the lid. Poke the dough ball with your finger, careful to avoid the moving paddle. The dough should feel soft and sticky like scotch tape. If it is too dry, add liquid (80°F/27°C), ½ to 1 tablespoon at a time. If it is too wet, add flour 1 tablespoon at a time.<br>NOTE: Gluten free doughs will be wetter and more like a thick, sticky batter, while yeast free bread doughs will look like a cake batter. |

| PHASE | DESCRIPTION | NOTES |
|---|---|---|
| 'Rise 1'<br>'Punch Down'<br>'Rise 2'<br>'Punch Down' | The 'rise' phase, also known as 'proofing', is a period of rest that allows the gluten to become smooth and elastic. The dough ball will become a puffy mass that increases in size. This phase is important to the flavor of the bread.<br>During this phase, no movement occurs in the bread pan.<br>The 'rise 1' and 'rise 2' phases are separated by two 'punch down' phases, also known as 'deflating'. This phase is necessary to release the trapped carbon dioxide within the dough.<br>During this phase, the paddle will rotate a few turns lasting approx. 10-15 seconds. | If the dough is unevenly sitting to one side of the bread pan, it should be centered over the paddle before the 'rise 3' phase to avoid a lopsided loaf. This is especially important for the smaller 1.0lb (0.5kg) and 1.5lb (0.75kg) loaf sizes.<br>TIP: Although the collapsible paddle will automatically collapse before the start of the 'bake' phase to minimize the hole at the bottom of the baked loaf, you can also remove the paddle altogether for an even smaller hole. At the start of the 'rise 3' phase, the 'remove paddle' alert will sound. Press and hold the START \| PAUSE button to pause the cycle. With protective hot pads or insulated oven mitts, lift open the lid. Hold the bread pan by the handle and lift straight up. Place the bread pan on a wire rack. Close the lid. Take the dough from the bread pan, remove the paddle, form the dough into a neat ball and replace in the center of the bread pan. Return the bread pan to the baking chamber. Close the lid. Press the START \| PAUSE button to resume the cycle.<br>It is important to remove the dough when the alert sounds, and to replace the dough in the center of the pan to ensure the dough rises completely and is not lopsided. Removing the paddle is not recommended on the GLUTEN FREE and YEAST FREE settings as the dough is more like a batter. |
| 'Rise 3' | The 'rise 3' phase is the final rise before the loaf is baked. At the end of this rise, the risen dough usually fills the bread pan, taking the shape of the pan. This is why this phase is also as 'shaping'.<br>During this phase, no movement occurs in the bread pan. | If the dough rises higher than the bread pan, open the lid, pierce the top with a skewer or toothpick and allow it to gently deflate. This should prevent it from baking over the top of the bread pan, collapsing or spilling onto the heating element. |
| 'Bake' | The 'bake' phase regulates the baking time and temperature according to the individual recipe.<br>During this phase, no movement occurs in the bread pan. | Steam will emit from the steam vents. This is normal. Do not cover the steam vents or touch appliance surfaces as they will be hot. |
| 'Keep Warm' | The 'keep warm' phase holds the temperature of the baked bread for up to 60 minutes before automatically turning off.<br>During this phase, no movement occurs in the bread pan.<br>To turn off the 'keep warm' phase, or to reduce the 60 minute keep warm time, refer to 'Using the MODIFY button', page 34. | To retain a crisp loaf crust, press and hold the CANCEL button and remove the bread pan before the 'keep warm' phase. The sides of the loaf may concave and become soggy or the crust may become harder and darker during the 'keep warm' phase. |

**NOTE**

**Due to ingredient properties, some settings have been programmed to skip certain phases.**

**NOTE**

**You may notice clicking noises during the 'Rise' and 'Bake' phases. This is normal. It is the internal components switching on and off to maintain the correct temperature.**

**NOTE**

**The bread maker is equipped with Power Failure Protection. If the power supply is interrupted then restored, this feature allows the cycle to automatically resume where it left off instead of starting from the beginning of the cycle. For the Power Failure Protection to activate, the bread maker must have been operating for a minimum of 5 minutes before the power was interrupted, and the power must be restored within 60 minutes. If the power is not restored within 60 minutes; if you are unsure when the outage occurred; or if the 'bake' phase was interrupted; it is recommended to discard the ingredients, particularly when using perishable ingredients such as dairy products, eggs, etc.**

**11. Remove the Bread Pan**

a) When the cycle is complete, an alert will sound and the 'keep warm' phase will automatically begin to count up to 60 minutes. To retain a crisp loaf crust, we recommend removing the bread pan at this point. Press and hold the CANCEL button. With protective hot pads or insulated oven mitts, lift open the lid. Hold the bread pan by the handle and lift straight up. Place the bread pan on a wire rack. Be careful not to place it on a tablecloth, plastic surface, or other heat-sensitive surface which may scorch or melt.

**NOTE**

**The appliance surfaces, including the lid, are hot during and after operation. To prevent burns or personal injury, always use protective hot pads or insulated oven mitts when removing the bread pan from the baking chamber, and when removing the baked bread or jam from the bread pan.**

b) If the CANCEL button is not pressed and held after the 'bake' phase, the bread maker will automatically commence the 'keep warm' phase. This phase holds the temperature of the baked bread for up to 60 minutes before automatically turning off. During the 'keep warm' phase, the LCD screen will count-up indicating how long the baked loaf has been kept warm.

The 'keep warm' phase is activated on the BASIC, BASIC RAPID, WHOLE WHEAT, WHOLE WHEAT RAPID, GLUTEN FREE, CRUSTY LOAF, SWEET and YEAST FREE settings. To turn off the 'keep warm' phase, or to reduce the 60 minute keep warm time, refer to 'Using the MODIFY button', page 31.

**NOTE**

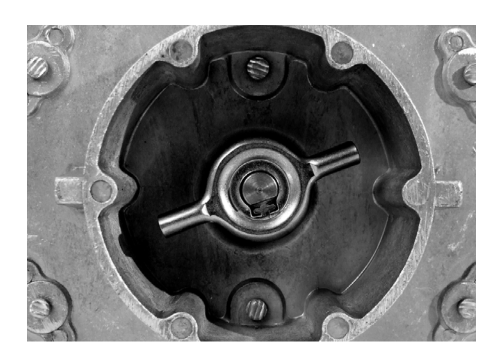
**To retain a crisp loaf crust, remove the bread pan before the 'keep warm' phase. The sides of the loaf may concave and become soggy or the crust may become harder and darker during the 'keep warm' phase.**

**12. Remove Bread from the Bread Pan**

a) With protective hot pads or insulated oven mitts, hold the bread pan handle to one side and turn the bread pan upside down onto a wire rack. Gently shake the bread out of the bread pan. The paddle should remain in the bread pan. If it is stuck in the bread, use a non-metal utensil to gently remove it, taking care not to scratch the paddle.

**TIP**

**If the bread is difficult to remove, turn the bread pan on its side and with protective hot pads or insulted oven mitts, wiggle the wing-nut on the underside of the bread pan a few times. This will loosen the paddle from the bread. Over-turning the wing-nut can drive the paddle further into the bread and create a large hole.**



b) Place the bread upright on the wire rack to cool for at least 20 minutes before slicing.

The exception is yeast free breads (also known as quick breads, batter breads or cakes). Allow these breads to remain in the bread pan for 20 minutes on a wire rack before removing, then allow to cool for 15 to 30 minutes before slicing.

 ***CAUTION***

***Always use protective hot pads or insulated oven mitts when handling the bread pan, paddle and bread as they will be very hot. Always remove the paddle from the baked bread before slicing. Never use metal utensils to remove the paddle.***

## 13. Unplug the Bread Maker

a) While the bread is cooling, unplug the power cord from the power outlet.

**NOTE**

**If you wish to make another loaf of bread, allow approximately one hour cooling time before using again. Open the lid to help cool the interior baking chamber. If the bread maker is too hot an error code will appear on the LCD screen. The bread maker will not operate until it cools down to the correct operating temperature for kneading. Refer to 'Troubleshooting', page 59.**

b) With protective hot pads or insulted oven mitts, remove the paddle from the drive shaft inside the bread pan. Do not attempt to remove the paddle with your bare hand as it is very hot. If the paddle is difficult to remove, pour some warm water and a little detergent into the bread pan and allow to stand for 10-20 minutes to loosen baked-on crust or crumb residue.

**NOTE**

**Never immerse the outside of the bread pan in water as this may interfere with the free movement of the wing-nut and drive shaft. Submerge and wash only the interior of the bread pan.**

c) Refer to 'Care and Cleaning', page 49

## 14. Slice the Bread

a) When the bread has cooled sufficiently, place the bread onto a firmly seated breadboard.

**TIP**

**Bread slices best when allowed to cool for a minimum of 20 minutes (preferably longer). This allows the steam to escape. The exception is yeast free breads. Refer to Step 12b, page 27. If you wish to serve bread warm, wrap it in foil and re-heat in the oven.**

b) Ensure the paddle is not in the bottom of the baked bread loaf and slice using a serrated bread knife or electric knife. A standard flat-bladed kitchen knife is likely to tear the bread. For rectangular slices, place the loaf on its side and slice across.

## 15. Store the Bread

Store unused bread tightly covered at room temperature for up to 3 days. Sealable plastic bags, plastic containers or a sealable bread box work well. Since homemade bread has no preservatives, it tends to dry out and become stale faster than commercially-made bread. For longer storage, place bread in a sealable plastic bag, removing any air before sealing, then place in the freezer. Bread may be frozen for up to 1 month.

**TIP**

**Leftover or slightly hardened bread can be used to make croutons, bread crumbs, bread cups, croustades, melba toast, crostini, bread pudding or stuffings.**

# OPTIONAL SETTINGS

on your Breville Bread Maker

# OPTIONAL SETTINGS - PAUSE FEATURE

**Using the PAUSE feature**

Uses for the pause feature are limited only by your imagination. Bread dough can be hand-shaped into braided breads with decorative crusts, rolled or layered into sweet or savory filled pull-apart breads, or finished with a variety of glazes, crumbles and toppings.

To pause the cycle, press and hold the START | PAUSE button. The LCD screen will display a flashing 'PAUSE' until the START | PAUSE button is pressed again to resume the cycle.

**NOTE**

**The pause feature cannot be selected during the 'keep warm' phase.**

Here are a few ideas and techniques to get you started.

### Decorative Crusts

1. Prepare an egg wash using 1 egg white or 1 whole egg plus 1 tablespoon of water.
2. At the start of the 'bake' phase, press and hold the START | PAUSE button to pause the cycle.
3. Lift open the lid.
4. With the bread pan still in the interior baking chamber, use a very sharp knife or blade to cut a decorative pattern in the top of the loaf (slashes, tic-tac-toe, cross, etc.) Carefully brush the top of the loaf and cuts with the egg wash, careful not to spill or drip the egg wash inside the interior baking chamber as it will burn. Work quickly to limit the amount of heat loss.
5. Close the lid. Press the START | PAUSE button to resume the cycle.

### Braided Breads

1. Prepare an egg wash using 1 egg white or 1 whole egg plus 1 tablespoon of water.
2. At the start of the 'rise 3' phase, press and hold the START | PAUSE button to pause the cycle.
3. Lift open the lid. Remove the bread pan from the baking chamber and close the lid.
4. Remove the dough and paddle from the bread pan.
5. Divide the dough into 3 equal pieces. Stretch and roll each piece into a 10" (25cm) rope. Place the ropes on a flat surface side by side. Begin braiding from the center of the ropes rather than the ends for a more even shape. When complete, rotate the half braided bread and repeat the procedure from the middle to the other end. Tuck the ends under and place into the bread pan. Carefully brush the top of the loaf with the egg wash and sprinkle with seeds if desired, careful not to spill or drip the egg wash and seeds inside the interior baking chamber as these will burn.
6. Return the bread pan to the baking chamber.
7. Close the lid. Press the START | PAUSE button to resume the cycle.

## OPTIONAL SETTINGS - PAUSE FEATURE

**Pull-Apart Rolls**

1. Prepare an egg wash using 1 egg white or 1 whole egg plus 1 tablespoon of water.
2. At the start of the 'rise 3' phase, press and hold the START | PAUSE button to pause the cycle.
3. Lift open the lid. Remove the bread pan from the baking chamber and close the lid.
4. Remove the dough and paddle from the bread pan.
5. Divide the dough into even pieces (12, 18, or 24) and roll each piece into a round ball. Create a single layer of dough balls in the bread pan. Carefully brush the layer with the egg wash and sprinkle with spices. Continue layering and spicing until all the dough balls are used, careful not to spill or drip the egg wash and spices inside the interior baking chamber as these will burn.
6. Return the bread pan to the baking chamber.
7. Close the lid. Press the START | PAUSE button to resume the cycle.

**Rolled Breads**

1. Prepare an egg wash using 1 egg white or 1 whole egg plus 1 tablespoon of water.
2. At the end of the 'rise 2' phase, press and hold the START | PAUSE button to pause the cycle.
3. Lift open the lid. Remove the bread pan from the baking chamber and close the lid.
4. Remove the dough and paddle from the bread pan.
5. Roll out the dough on a lightly floured surface into a rectangle shape, approximately 8" x 12" (20cm × 30cm). Spread tomato paste over the dough and top with Italian mixed herbs, chopped salami, chopped black olives and grated cheese. Roll up lengthwise, as for a Swiss roll. Tuck the ends under and place into the bread pan.
6. Return the bread pan to the baking chamber.
7. Close the lid. Press the START | PAUSE button to resume the cycle. The 'rise 3' phase will begin, followed by the 'bake' phase.
8. At 15 minutes into the 'bake' phase, press and hold the START | PAUSE button to pause the cycle.
9. Follow the 'Decorative Crusts' procedure on page 31.

### Using the DELAY START button

The DELAY START button conveniently allows you to select when you'd like the loaf to be ready, automatically starting the bread maker at the appropriate time. You can set the timer up to 13 hours in advance before you require the baked loaf to be ready. For this reason, the Delay Start feature has been preset with no sound alerts to minimize noise during overnight baking. To activate the sound alerts, press the BEEPER button. The sound alerts are on when there is no  on the LCD screen.

While the Delay Start feature can be selected on all settings except for BAKE ONLY and JAM, our experience has shown that some recipes, particularly yeast free breads, do not mix well when delayed, while others do. For this reason, we recommend first testing the recipe with the Delay Start feature before planning to serve it for the first time.

### ⚠ *IMPORTANT*

***Never use the Delay Start feature if the recipe includes perishable ingredients such as dairy products, eggs etc. Some dairy products and eggs may be substituted by using dried ingredients such as dried egg powders, dried buttermilk or dry milk. When using this feature with dried substitutions, add the water to the bread pan first, then add the dried substitution after the flour to keep them separate.***

1. Using the SELECT push-dial, select the desired setting, crust color and loaf size. Refer to Steps 1-9, 'Operating your Breville Bread Maker – Beginners Guide', page 13.

**NOTE**

**During the delayed time, before the bread making cycle commences, ensure the surrounding temperature of the ingredients and baking chamber is not too hot or too cold. This will ensure efficient operation. Recommended room temperature is 68°F-77°F (20°C-25°C).**

**NOTE**

**When using the Delay Start feature, we recommend layering ingredients in the bread pan in the order listed in the recipe, making a small hollow in the center of the flour (ensuring the hollow does not touch the water, salt or sugar layer) then placing the yeast in the hollow. Water, salt or sugar can prematurely activate or decrease the activity of the yeast and the bread may not rise.**

2. Before pressing the START | PAUSE button to activate the cycle, press the DELAY START button. The LCD screen will indicate a flashing 'READY IN' and the preset cycle time.
3. Turn the SELECT push-dial to change the cycle time up to 13 hours in advance, then press to select. The time you select relates to the finish time of the baked loaf. For example, if you select 10 hours, the LCD screen will indicate 'READY IN' and '10:00 HRS', meaning the finished loaf will be ready in 10 hours time.
4. If you accidentally press the wrong time, press the CANCEL button to return to the main menu and make your selection again.
5. Press the START | PAUSE button to activate the delay start feature. The button surround will illuminate red and the LCD screen will display 'READY IN' and begin to count down. There will be no movement inside the bread pan. Once the correct time has lapsed, the cycle will automatically begin. The LCD screen will indicate 'REMAINING' and the time remaining until the loaf is ready. The progress indicator will flash to indicate the current phase of the cycle.

### Using the MODIFY button

The preset, recommended temperature and times for the 'preheat', 'knead', 'rise', 'punch-down', 'bake' and 'keep warm' phases can be modified to suit a specific recipe or your personal preference. For example, if you like a crustier loaf, the baking temperature and time can be increased.

**NOTE**

**The modified temperatures and times will not be stored in the memory of the bread maker. Instead, the bread maker will return to its default temperatures and times after the modified cycle has finished. To store the modified temperatures and times, refer to 'Using the CUSTOM setting', page 36.**

1. Using the SELECT push-dial, select the desired setting, crust color and loaf size. Refer to Steps 1-9, 'Operating your Breville Bread Maker – Beginners Guide', page 13.
2. Before pressing the START | PAUSE button to activate the cycle, press the MODIFY button. The LCD screen will display the progress indicator and flash to indicate the phase that can be modified, as well as its preset temperature/time. Use the SELECT push-dial to modify the preset temperature and/or times for each of the phases.
3. Once all the phases have been modified to suit your preferences, the LCD screen will indicate the new cycle time. Press the START | PAUSE button to activate the cycle.

**NOTE**

**Phases can only be modified if they are already applicable to a setting. For example, the BAKE ONLY setting does not have a 'knead' phase, so this phase cannot be modified.**

## OPTIONAL SETTINGS – MODIFY BUTTON

**The table below outlines the possible modifications for each of the settings.**

| | PHASE | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| SETTING | PRE-HEAT TEMP | PRE-HEAT TIME | KNEAD 1 TIME | KNEAD 2 TIME | RISE TEMP | RISE 1 TIME | PUNCH DOWN | RISE 2 TIME | PUNCH DOWN | RISE 3 TIME | BAKE TIME | BAKE TEMP | KEEP WARM TIME |
| BASIC | | | 0mins - 1:00hrs | 0mins - 1:00hrs | 80°F - 93°F (27°C - 34°C) | 0mins - 1:40hrs | 0 - 120secs | 0mins - 1:40hrs | 0 - 120secs | 0mins - 1:40hrs | 0mins - 2hrs | 140°F - 300°F (60°C - 150°C) | 0mins - 1:00hrs |
| BASIC RAPID | | | 0mins - 1:00hrs | 0mins - 1:00hrs | 80°F - 93°F (27°C - 34°C) | 0mins - 1:40hrs | 0 - 120secs | 0mins - 1:40hrs | 0 - 120secs | 0mins - 1:40hrs | 0mins - 2hrs | 140°F - 300°F (60°C - 150°C) | 0mins - 1:00hrs |
| WHOLE WHEAT | 61°F - 77°F (16°C - 25°C) | 0mins - 1:00hrs | 0mins - 1:00hrs | 0mins - 1:00hrs | 80°F - 93°F (27°C - 34°C) | 0mins - 1:40hrs | 0 - 120secs | 0mins - 1:40hrs | 0 - 120secs | 0mins - 1:40hrs | 0mins - 2hrs | 140°F - 300°F (60°C - 150°C) | 0mins - 1:00hrs |
| WHOLE WHEAT RAPID | 61°F - 77°F (16°C - 25°C) | 0mins - 1:00hrs | 0mins - 1:00hrs | 0mins - 1:00hrs | 80°F - 93°F (27°C - 34°C) | 0mins - 1:40hrs | 0 - 120secs | 0mins - 1:40hrs | 0 - 120secs | 0mins - 1:40hrs | 0mins - 2hrs | 140°F - 300°F (60°C - 150°C) | 0mins - 1:00hrs |
| GLUTEN FREE | | | 0mins - 1:00hrs | 0mins - 1:00hrs | 80°F - 93°F (27°C - 34°C) | 0mins - 1:40hrs | 0 - 120secs | | | 0mins - 1:40hrs | 0mins - 2hrs | 140°F - 300°F (60°C - 150°C) | 0mins - 1:00hrs |
| CRUSTY LOAF | | | 0mins - 1:00hrs | 0mins - 1:00hrs | 80°F - 93°F (27°C - 34°C) | 0mins - 1:40hrs | 0 - 120secs | 0mins - 1:40hrs | 0 - 120secs | 0mins - 1:40hrs | 0mins - 2hrs | 140°F - 300°F (60°C - 150°C) | 0mins - 1:00hrs |
| SWEET | | | 0mins - 1:00hrs | 0mins - 1:00hrs | 80°F - 93°F (27°C - 34°C) | 0mins - 1:40hrs | 0 - 120secs | 0mins - 1:40hrs | 0 - 120secs | 0mins - 1:40hrs | 0mins - 2hrs | 140°F - 300°F (60°C - 150°C) | 0mins - 1:00hrs |
| YEAST FREE | | | 10mins - 30mins | | | | | | | | 0mins - 2hrs | 140°F - 300°F (60°C - 150°C) | 0mins- 1:00hrs |
| DOUGH - BREAD | | | 0mins - 1:00hrs | 0mins - 1:00hrs | 80°F - 93°F (27°C - 34°C) | 0mins - 1:40hrs | | | | | | | |
| DOUGH - PIZZA | | | 0mins - 1:00hrs | 0mins - 1:00hrs | 80°F - 93°F (27°C - 34°C) | 0mins - 1:40hrs | | | | | | | |
| DOUGH - PASTA | | | 10mins - 30mins | | | | | | | | | | |
| BAKE ONLY | | | | | | | | | | | 1mins - 2hrs | 140°F - 300°F (60°C - 150°C) | |
| JAM | 140°F - 158°F (60°C - 70°C) | 0mins - 1:00hrs | | | | | | | | | 0mins - 2hrs | 140°F - 300°F (60°C - 150°C) | |

### Using the CUSTOM setting

The preset, recommended temperatures and times for the 'preheat', 'knead', 'rise', 'punch-down', 'bake' and 'keep warm' phases can be modified to suit a specific recipe or your personal preference, then stored in the memory of the bread maker.

This is particularly useful if you have a favorite recipe that you regularly bake. Alternatively, for advanced bakers it allows you to factor in variables such as the brand and type of flour, quality of the yeast, altitude and climate considerations. For example, in a humid climate the rising cycles can be reduced.

1. Turn the SELECT push-dial until the indicator on the LCD screen reaches the CUSTOM setting. Press the push-dial to select.
2. The LCD screen will indicate 'CUSTOM 1'. This means you are about to program custom recipe number 1. There are 9 custom recipe spaces for you to program.

**TIP**

**We recommend that for your own reference, you record the custom recipe number and recipe, along with a log of the temperatures and times in the charts provided at the end of this booklet, page 121.**

3. Press the MODIFY button. The LCD screen will indicate a flashing 'CUSTOM' and the MODIFY button surround will flash, indicating that you are in programming mode.
4. Using the SELECT push-dial, select the setting, crust color, loaf size and the temperature and times for the 'preheat', 'knead', 'rise', 'punch-down', 'bake' and 'keep warm' phases. Refer to the table on page 35.

**TIP**

**Phases can only be modified if they are already applicable to a setting. For example, the BAKE ONLY setting does not have a 'knead' phase, so this phase cannot be modified. If, for some reason, you would like to include or modify a phase that is not applicable to a setting, select the WHOLE WHEAT setting and use it as a base to program your custom recipe setting. The WHOLE WHEAT setting allows you to modify all of the phases.**

**NOTE**

**If you accidentally select the wrong temperature or time, refer to Step 2 'Modifying a Programmed Custom Recipe', page 37.**

5. Once all the phases have been modified to suit your preferences, 'CUSTOM' and the MODIFY button surround will no longer flash. The LCD screen will indicate the newly programmed cycle time.
6. To activate the cycle, press the START | PAUSE button.

7. Alternatively, to activate the Delay Start feature, press the DELAY START button. Turn the SELECT push-dial to change the cycle time and press to select. The time you select relates to the finish time of the baked loaf. Refer to 'Using the DELAY START button', page 33.

**Modifying a Programmed Custom Recipe**

There are 9 custom recipe spaces for you to program. If a space has been filled and the MODIFY button is pressed, the LCD screen will indicate a flashing 'REPLACE?'

1. If you don't want to replace your programmed custom recipe, press the CANCEL button. The LCD screen will no longer indicate a flashing 'REPLACE?. Turn the SELECT push-dial to check if another space has been filled or not.
2. If you do want to replace or modify your programmed custom recipe, press the SELECT push-dial. The LCD screen will indicate a flashing 'CUSTOM' and the MODIFY button surround will flash, indicating that you are in programming mode. Using the SELECT push-dial, re-select the setting, crust color, loaf size and the temperatures and times for the 'preheat', 'knead', 'rise', 'punch-down', 'bake' and 'keep warm' phases. Once all the phases have been modified to suit your preferences, 'CUSTOM' and the MODIFY button surround will no longer flash. The LCD screen will indicate the newly re-programmed cycle time.

# TIPS FOR BETTER BREAD MAKING

## MEASURING AND WEIGHING INGREDIENTS

With bread machine baking, the most important step is accurately measuring and weighing ingredients. The bread pan has a limited capacity so ingredients must be measured accurately to prevent overflow onto the heating elements and to ensure the recipes rise and taste properly.

For best results, always accurately measure and weigh ingredients and add them to the bread pan in the order listed in the recipe.

**NOTE**

**The recipes in this instruction booklet were developed using American imperial weights and measurements. These may differ slightly from metric weights and measurements, so care should be taken to compensate for variances.**

## LIQUID MEASURING CUPS

For liquid ingredients, use transparent plastic or glass liquid measuring cups with the measurements marked clearly on the side. Do not use non-transparent plastic or metal measuring cups unless they have measurement markings on the side.

Place the cup on a horizontal flat surface and view markings at eye level. The level of the liquid must be aligned to the appropriate measurement mark. An inaccurate measurement can affect the critical balance of the recipe. Liquid ingredients should be 80°F (27°C) unless stated otherwise.

## DRY MEASURING CUPS AND SPOONS

For dry ingredients, use nested plastic or metal dry measuring cups and spoons. Do not use tableware cups or spoons.

It is very important to spoon or scoop the dry ingredients **loosely** into the measuring cup. There is no need to sift flour. **NEVER** scoop the cup into the flour bag, tap the cup or pack ingredients into the cup unless otherwise directed eg. packed brown sugar. This extra amount can affect the critical balance of the recipe. Level the top of the cup by sweeping the excess with the back of a knife or spoon handle. Dry ingredients should be at room temperature 68°F-77°F (20°C-25°C) unless stated otherwise.

When using measuring spoons for either liquid or dry ingredients such as yeast, sugar, salt, dry milk or honey, measurements should be level, not heaped.

## WEIGHING SCALES

For consistent results it is recommended to use weighing scales if possible as they provide greater accuracy than measuring cups. Place a container onto the scale, tare (or zero) the scales, then spoon or pour ingredients in until the desired weight is achieved.

**As a general guide:**

| | |
|---|---|
| 1 cup bread flour | = 5 ounces |
| 1 cup whole wheat flour | = 4 ounces |
| 1 cup all purpose flour | = 4¾ ounces |
| 1 tablespoon butter | = ½ ounce (⅛ stick) |
| 2 tablespoons butter | = 1 ounce (¼ stick) |
| ¼ cup butter | = 2 ounces (½ stick) |
| ½ cup butter | = 4 ounces (1 stick) |
| 1 cup granulated sugar | = 8 ounces |
| 1 tablespoon granulated sugar | = ½ ounce |
| 1 cup brown sugar | = 6 ounces |
| 1 tablespoon brown sugar | = ⅓ ounce |
| 1 cup chopped nuts | = 4 ounces |
| 1 cup fruits | = 5¼ ounces |
| 1 cup chocolate chips | = 3 ounces |

## MEASUREMENT CONVERSION CHART

Bread machine recipes often call for some less common measurements such as an ⅛ cup. Use this chart to familiarize yourself with their equivalents.

| | |
|---|---|
| 1½ teaspoons | = ½ tablespoon |
| 3 teaspoons | = 1 tablespoon |
| 4 teaspoons | = 1⅓ tablespoons |
| ½ tablespoon | = 1½ teaspoons |
| 1 tablespoon | = 3 teaspoons |
| 2 tablespoons | = ⅛ cup |
| 4 tablespoons | = ¼ cup |
| 5 tablespoons + 1 teaspoon | = ⅓ cup |
| 8 tablespoons | =½ cup |
| 12 tablespoons | = ¾ cup |
| 16 tablespoons | = 1 cup |
| ¼ cup | = 4 tablespoons |
| ⅓ cup | = 5 tablespoons + 1 teaspoon |
| ½ cup | = 8 tablespoons |
| ¾ cup | = 12 tablespoons |
| 1 cup | = 16 tablespoons |
| ⅛ cup | = 2 tablespoons |
| ⅜ cup | = ¼ cup + 2 tablespoons |
| ⅝ cup | = ½ cup + 2 tablespoons |
| ⅞ cup | = ¾ cup + 2 tablespoons |
| 1⅛ cup | = 1 cup + 2 tablespoons |
| 1¼ cup | = 1 cup + 4 tablespoons |

## MEASURING INGREDIENTS WHEN DEVELOPING YOUR OWN RECIPES

Use these tips to make developing or adapting a recipe easier.

### Loaf sizes

As a general formula:

2-cup flour recipe will produce a loaf that is about 1 pound

3-cup flour recipe will produce a loaf that is about 1½ pounds

4-cup flour recipe will produce a loaf that is about 2 pounds

5-cup flour recipe will produce a loaf that is about 2½ pounds

**NOTE**

**Do not underfill or overfill the bread pan as the bread may not mix properly. The recipes in this book have been especially designed and tested to produce 1lb to 2.5lb (0.5kg to 1.25kg) loaves, so may have slightly more or less flour than the general formula above. However if developing your own recipes, as a general guide, a minimum 2 cups and maximum 4.5 cups of total dry ingredients is recommended to ensure the dough does not rise over the bread pan. On the jam setting, as a general guide, a maximum 3 cups of fruit should be used.**

### Eggs

As a general formula:

| | |
|---|---|
| 1 egg | = ¼ liquid cup |
| 1 egg white | = 3 tablespoons |
| 1 egg yolk | = 1 tablespoon |
| 1 egg | = 3 tablespoons liquid egg substitute |
| 1 egg | = 1 tablespoon egg white powder + 2 tablespoons cold water beaten until foamy |

### Milk

As a general formula:

1 cup fresh milk = 3 tablespoons dry milk powder + 1 cup water. Use 4-5 tablespoons for a richer flavor.

# THE VITAL INGREDIENTS

## BREAD IMPROVER – ASCORBIC ACID (VITAMIN C)

A bread improver will help strengthen the framework of the bread resulting in a loaf that is lighter in texture, higher in volume, more stable and with enhanced keeping qualities. The ingredients in a bread improver are usually a food acid such as ascorbic acid (Vitamin C) and other enzymes (amylases) extracted from wheat flours. An unflavored, crushed Vitamin C tablet or Vitamin C powder can be used as a bread improver and added to the dry ingredients. As a general guide, use 1 large pinch per 3 cups of flour.

## BAKING POWDER

Double acting baking powder is a leavening agent used in yeast free breads. This type of leavening agent does not require rising time before baking, as the chemical reaction works when liquid ingredients are added, then again during the baking process. Baking powder can be substituted in place of baking soda.

## BAKING SODA

Baking soda is another leavening agent. It also does not require rising time before baking as the chemical reaction works during the baking process. Baking soda cannot be substituted in place of baking powder.

## EGGS

Eggs add flavor, richness and tenderness to bread. Liquid egg substitutes, powdered egg and powdered egg whites may be substituted for fresh eggs, however all should be at room temperature before adding to the bread pan unless stated otherwise. Fresh eggs should not be used with the Delay Start feature.

**TIP**

**Gently and safely warm cold eggs by placing whole eggs in a bowl and covering with moderately hot tap water for 10 minutes.**

## FATS

Fats, such as unsalted butter, olive oil or vegetable oil, add taste, texture, moisture and enhanced keeping qualities to breads. If unsalted butter is used, it should be cut into ½" pieces and brought to room temperature before adding to the bread pan unless stated otherwise. Breads baked on the CRUSTY LOAF setting generally get their crisp crust and texture from the lack of fat added. However if called for, use good quality oils as the flavor of the flour and fats will be very apparent.

## FLOUR

Flour is the most important ingredient used for bread making. It provides food for the yeast and structures the loaf. When mixed with liquid, the protein in the flour starts to form gluten. Gluten is a network of elastic stands which interlock to trap the gases produced by yeast. This process increases as the dough undergoes kneading and provides the dough with the structure required to produce the weight and shape of the bread.

Keep flour in a secure, airtight container. Keep whole wheat flours stored in the refrigerator, freezer or a cool area to prevent them from becoming rancid. There is no need to sift flour when bread machine baking, however it is necessary that it comes to room temperature before adding to the bread pan.

### All-Purpose Flour

All-purpose flour can be bleached or unbleached, we recommend the unbleached variety. This flour is ideal for yeast free breads (also known as quick breads, batter breads or cake breads) as it produces a tender loaf with good texture and crumb. Bread flour tends to produce a tough yeast free loaf, while pastry flour tends to produce an overly tender loaf.

### Bread Flour

Bread flour, also known as baker's flour or bread machine flour is a high protein (gluten), white wheat flour. For bread machine baking, we recommend using unbleached bread flour over all-purpose flour as it produces a tall, springy loaf. "King Arthur" unbleached bread flour was used in the development of all bread flour recipes contained in this booklet.

### Rye flour

Rye flour is a low protein (gluten) flour traditionally used to make Pumpernickel and Black breads. Rye flour must generally always be mixed with a high proportion of bread flour as it does not contain enough gluten to develop the structure for a high, even-grained loaf.

### Self-Rising Flour

Self-rising flour is not recommended for bread machine baking as it contains leavening ingredients that interfere with bread making. This flour is more suited for biscuits, scones, shortcakes, pancakes or waffles.

### Whole Wheat Flour

Whole wheat flour is milled from the entire wheat kernel, hence it contains all the bran, germ and flour of the whole wheat grain. Although breads baked with whole wheat flour will be higher in fiber, the loaf is generally smaller and heavier than white loaves.

**TIP**

**Whole wheat flour with low protein (gluten) can be improved by adding vital wheat gluten (see below).**

### Vital Wheat Gluten

Vital wheat gluten is manufactured from wheat flour that has been treated to remove most of the starch, leaving a flour with very high protein content. Adding vital wheat gluten can improve the structure, increase volume and lighten texture when using a low protein, all-purpose, whole wheat, rye or stone ground flour.

**TIP**

**We recommend adding vital wheat gluten to Instant Yeast (also known as quick-rise yeast, rapid-rise yeast, fast-rising yeast, fast-acting yeast or bread machine yeast) when using the BASIC RAPID and WHOLE WHEAT RAPID settings as it produces a better rise during the shortened 'rise' phase.**

**As a general guide:**

2.5lb loaf size = add 2¾ teaspoons vital wheat gluten
2.0lb loaf size = add 2½ teaspoons vital wheat gluten
1.5lb loaf size = add 2 teaspoons vital wheat gluten
1.0lb loaf size = add 1½ teaspoons vital wheat gluten

## GLAZES

Glazes enhance the flavor of baked breads and give them a professional finish. After glazing, breads can be sprinkled with your favorite seeds and toppings eg. poppy, sesame or caraway seeds.

### Egg Glaze

Use 1 egg white or 1 whole egg plus 1 tablespoon of water. Brush over dough before baking.

### Melted Butter Crust

Brush melted butter over just-baked bread for a softer, more tender crust.

### Milk Glaze

Brush milk or cream over just-baked bread for a softer, shiny crust.

### Sweet Icing Glaze

Mix 1 cup sifted confectioner's sugar with 1 to 2 tablespoons of milk until smooth. Drizzle over raisin bread or sweet breads when they are almost cool.

## MILK

Milk enhances the flavor and increases the nutritional value of bread. All liquids, including milk, should be 80°F (27°C) before adding to the bread pan unless stated otherwise. Fresh milk should not be substituted for dry milk unless stated in the recipe. Dry milk (fat-free or regular) is convenient and enables you to use the Delay Start feature. When using this feature with dried substitutions, add the water to the bread pan first, then add the dried substitution after the flour to keep them separate.

## SALT

Salt is an important ingredient in yeast bread recipes. It not only enhances flavor, but limits the growth of yeast and inhibits rising, so be careful when measuring. Do not increase or decrease the amount of salt shown in the recipes. Table salt, sea salt or kosher salt can be used.

## SUGAR

Sugar provides food for the yeast, sweetness and flavor to the crumb and helps brown the crust. White sugar, brown sugar, honey and golden syrup are all suitable to use. When using honey or golden syrup it must be counted as additional liquid.

## WATER

When bread machine baking, all liquids, particularly water, should be 80°F (27°C) unless stated otherwise. Temperatures too cool or too warm can prevent the yeast from activating.

## YEAST

Through a fermentation process, yeast produces carbon dioxide gas necessary to make bread rise. Yeast feeds on carbohydrates in sugar and flour to produce this gas and requires liquid and warmth to activate. Three main types of domestic yeast are available, see page 15.

We recommend using Active Dry Yeast for the standard settings and Instant Yeast for the shorter BASIC RAPID and WHOLE WHEAT RAPID settings. Almost any recipe can be modified for use with the RAPID settings with an equal or larger amount of Instant Yeast.

**As a general guide, when using the RAPID settings:**

2.5lb loaf size = substitute Active Dry Yeast for 3½ teaspoons Instant Yeast

2.0lb loaf size = substitute Active Dry Yeast for 3 teaspoons Instant Yeast

1.5lb loaf size = substitute Active Dry Yeast for 2½ teaspoons Instant Yeast

1.0lb loaf size = substitute Active Dry Yeast for 2 teaspoons Instant Yeast

"Red Star" brand yeast ('Active Dry Yeast', 'Quick Rise Yeast' and 'Bread Machine Yeast') were used in the development of all yeasted recipes contained in this booklet. You can use any brand, however always ensure the liquid ingredients are 80°F (27°C) to ensure the yeast properly activates. Check the used by date, as stale yeast will prevent the bread from rising.

Follow these steps if you are unsure of the freshness of your yeast.

1. Using a liquid measuring cup, dissolve 1 teaspoon of granulated sugar in ½ cup warm tap water at 110°F-115°F (43°C-46°C). A thermometer is the most accurate way to determine the correct liquid temperature, however if unavailable, the tap water should be warm but not hot to the touch.
2. Stir in one ¼ oz. packet (7g) or 2¼ teaspoons of room temperature yeast until there are no yeast granules on top.
3. In three to four minutes, the yeast will have absorbed enough liquid to activate and start to rise. After ten minutes, the foamy yeast mixture should have risen to the 1-cup mark and have a rounded top.
4. If this is true, your yeast is active and should be used in your recipe immediately. Remember to deduct a ½ cup of liquid from the recipe to adjust for the water used in this test.
5. If the yeast did not rise to the 1-cup mark, your yeast has little or no activity. Discard this yeast.

## XANTHAN GUM

Xanthan gum is a thickening agent used in gluten free baking to add volume and act as a binder to retain moisture. Xanthan gum can be replaced by guar gum.

# CARE & CLEANING

your Breville Bread Maker

Ensure the bread maker is turned OFF by pressing and holding the CANCEL button. The bread maker is OFF when the START | PAUSE button surround is no longer red. Remove the power plug from the power outlet. Allow the bread maker and all accessories to cool completely before disassembling and cleaning.

### Cleaning the Stainless Steel Housing

1. Wipe the exterior of the stainless steel housing and the LCD screen with a soft, damp cloth. A non-abrasive liquid cleanser or mild spray solution may be used to avoid build-up of stains. Apply the cleanser to the sponge, not the outer surface or LCD screen, before cleaning. Do not use a dry paper towel or cloth to clean the LCD screen, or use an abrasive cleanser or metal scouring pad to clean any part of the bread maker as these will scratch the surface.

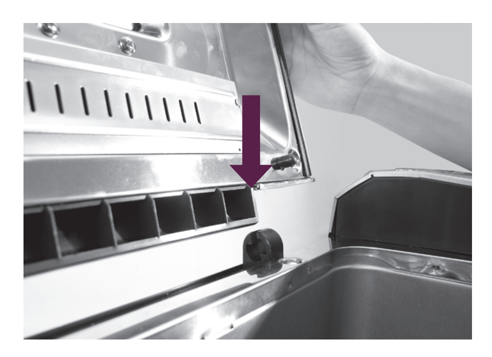
**NOTE**

**Never immerse the stainless steel housing in water or place in the dishwasher. Take care not to allow water or cleaning fluids to seep under the buttons or LCD screen on the control panel.**

2. If over-spills such as flour, nuts, raisins etc. occur in the interior baking chamber, carefully remove them using a soft, damp cloth. Use extreme caution when cleaning the heating elements. Ensure the bread maker is completely cool then gently rub a soft, damp sponge or cloth along the length of the heating element. Do not use any type of cleanser or cleaning agent.
3. Let all surfaces dry thoroughly prior to inserting the power plug into a power outlet.

### Cleaning the Lid

1. For thorough cleaning, the lid can be removed from the stainless steel housing. Lift open the lid completely. Holding the sides of the lid, lift straight upwards. The lid should detach from the hinge. To replace the lid, align the pivot pins on the lid with the pivot points on the hinge.



Wipe the lid, viewing window and Automatic Fruit and Nut Dispenser with a soft, damp sponge. A glass cleaner or mild detergent may be used. Do not use an abrasive cleanser or metal scouring pad as these will scratch the surface.

**NOTE**

**Never immerse the lid in water or place in the dishwasher.**

2. Let all surfaces dry thoroughly prior to inserting the power plug into a power outlet.

### Cleaning the Bread Pan

1. Half fill the bread pan with warm soapy water. A non-abrasive liquid cleanser or mild spray solution may be used. Allow to stand for 10-20 minutes.

**NOTE**

**Do not immerse the outside of the bread pan in water as this may interfere with the free movement of the wing-nut and drive shaft. Submerge and wash only the interior of the bread pan.**

2. Remove the paddle and wash the inside of the bread pan with a soft cloth. Do not use an abrasive cleanser or metal scouring pad as these will scratch the non-stick coating. Ensure there is no baked-on residue or dough on the drive shaft. Rinse thoroughly.
3. Let all surfaces dry thoroughly prior to inserting into the stainless steel housing.

**NOTE**

- **Some discoloration may appear on and inside the bread pan over time. This is a natural effect caused by moisture and steam and will not affect the bread in any way.**
- **The inside of the bread pan is coated with a high quality non-stick coating. As with any non-stick coated surface, do not use abrasive cleansers, metal scouring pads or metal utensils to clean these items as they may damage the finish.**
- **Never wash the bread pan in the dishwasher.**

### Cleaning the Paddle

1. Wash the collapsible paddle and fixed paddle with warm soapy water and a soft cloth.
2. Ensure there is no baked-on residue in any of the paddle crevices, including the 'D' shaped hole and hinge area. If there is, soak the paddle in warm soapy water. A non-abrasive liquid cleanser or mild spray solution may be used. Allow to stand for 10-20 minutes. Use a wooden toothpick, thin wooden skewer or plastic cleaning brush to remove any bread residue from the crevices and hinge area. Failure to clean the hinge area may eventually result in the collapsible paddle not working effectively. Rinse thoroughly.
3. Let all surfaces dry thoroughly prior to inserting into the bread pan.

**NOTE**

**We do not recommend washing the paddles in the dishwasher. To extend the life of the non-stick coating, always wash in warm soapy water. Do not use abrasive cleansers, metal scouring pads or metal utensils to clean the paddles as these items may damage the paddle surface.**

### Storage

1. Ensure the bread maker is turned OFF by pressing and holding the CANCEL button. The bread maker is OFF when the START | PAUSE button surround is no longer red. Remove the power plug from the power outlet.
2. Ensure the bread maker and all accessories are completely cool, clean and dry.
3. Place the bread pan and paddles into the interior baking chamber.
4. Ensure the lid is closed.
5. Store the appliance in an upright position standing level on its support legs. Do not store anything on top.

# TROUBLESHOOTING

## INGREDIENTS

| PROBLEM | EASY SOLUTION |
|---|---|
| **Can other bread recipes be made in this machine?** | • Results may vary when using other recipes as the recipes in this booklet are sized so that the dough is kneaded properly and the finished bread does not exceed the bread pan capacity. Use only recipes with similar quantities of ingredients. As a general guide, a minimum 2 cups and maximum 4.5 cups of total dry ingredients is recommended on the bread settings. On the jam setting, as a general guide, a maximum 3 cups of fruit should be used. |
| **Can powdered products be used in place of fresh products and visa-versa?** | • Yes, egg powders, dried buttermilk or dry milk can be used. These products allow you to use the Delay Start feature, however always ensure to add the water to the bread pan first, then add the dried substitution after the flour to keep them separate.<br>• Similarly, fresh milk and eggs can be substituted for dry milk and egg powders, but the baked bread will have a heavier texture. If you still choose to use fresh milk, ensure to decrease the same measurement of liquid to equal the fresh milk and omit the milk powder. Do not use the Delay Start feature with perishable ingredients. |
| **Can butter or margarine be used in place of oil?** | • Yes, but the bread crumb may appear a more creamy, yellow color. |
| **Can other sweetening agents be used in place of sugar?** | • Yes, honey, golden syrup or brown sugar can be used. When substituting honey or similar sweet liquids for sugar, ensure to decrease the same measurement of liquid to equal the liquid sugar substitute. We do not recommend powdered or liquid artificial sweeteners. |
| **Can salt be omitted?** | • Salt plays a very important part in bread making. Omitting it will decrease water retention in the dough, as well as affect mixing, the strength of the gluten development and the fermentation of the yeast. In the finished bread, salt improves the loaf shape, crumb structure and crust color, as well as extending shelf life and enhancing flavor. |

## INGREDIENTS

| PROBLEM | EASY SOLUTION |
|---|---|
| **Can I use home-ground or home-milled flour?** | • Depending on the coarseness of the flour, results may not be satisfactory. For best results, we recommend using a blend of bread flour and home-milled flour. Ensure not to grind the flour too coarse as it may damage the bread pan coating. |
| **Why do the ingredients need to be placed in the bread pan in the specified order?** | • To ensure all dry ingredients are mixed with the water and to avoid the yeast activating prematurely with the water, salt or sugar when using the Delay Start feature. |

## TEMPERATURES

| PROBLEM | EASY SOLUTION |
|---|---|
| **Are the room and water temperatures important?** | • Yes – room and water temperature influences yeast activity and therefore can affect the quality of the bread. The average room temperature is approximately 68°F-77°F (20°C-25°C). Dry ingredients should be at room temperature and liquids at 80°F (27°C) unless stated otherwise. Never use hot water as it will kill the yeast. |
| **Why is the 'bake' temperature range so low?** | • Due to the small, enclosed baking chamber and close proximity of the heating element, the baking temperatures are lower than a wall oven but hot enough to bake the bread efficiently and evenly. Our testing has shown that breads usually baked in a wall oven at 357°F (190°C) can be successfully baked in the bread maker at 300°F (150°C). When using or developing your own recipes, we recommend using the oven's preset recommended baking temperature as a guide before adjusting the temperature and/or 'bake' time to produce the desired results. |

## BAKING BREAD

| PROBLEM | EASY SOLUTION |
|---|---|
| **A power outage has occurred. What can I do?** | • If the power is accidentally turned off for 60 minutes or less during operation, the Power Failure Protection will automatically resume the cycle where it was interrupted, when power is restored. |
| **If the CANCEL button was accidentally pressed during the 'knead' phase, what can I do?** | • Reselect the bread setting and allow dough to re-knead and continue through the rising and baking process. The result may be a loaf higher in volume and lighter in texture. |
| **If the CANCEL button was accidentally pressed during the 'rise' phase, what can I do?** | • Turn the bread maker off. Leave the dough inside the baking chamber with the lid closed. Allow the dough to rise until almost near the top of the pan. Turn the bread maker on. Select the BAKE ONLY setting, set the required baking temperature and time then press the START \| PAUSE button to activate the cycle. |
| **If the CANCEL button was accidentally pressed during the 'bake' phase, what can I do?** | • Select the BAKE ONLY setting, set the required baking temperature and time then press the START \| PAUSE button to activate the cycle. |
| **Why did the bread not rise?** | • There may be several reasons. Check the protein level of the flour, we recommend flours with at least 11-12% protein. The yeast may have failed to activate so check the 'Best Before Date' of the yeast, the yeast measurements and the temperature of the liquids (80°F/27°C) and dry ingredients (68°F-77°F/20°C-25°C). |
| **Why do large holes appear inside the bread?** | • Occasionally air bubbles will concentrate at a certain location during the last 'rise' phase and will bake in this state. This could be caused by too much water and/or yeast or insufficient flour. Check the recipe ingredients and method of weighing/measuring. |

## BAKING BREAD

| PROBLEM | EASY SOLUTION |
|---|---|
| **Why does the top of the bread collapse?** | • Usually this is because the ingredients are not in balance or low protein flour is used. Check the method of weighing/measuring the ingredients. Too much yeast, water or other liquid ingredients, or insufficient flour, may cause the bread to be pale on top and collapse while baking. |
| **Why does the bread sometimes vary in height and shape?** | • Bread is sensitive to its environment so can be affected by altitude, humidity, weather, room temperature, length of the Delay Start timer and fluctuations in household current. The bread shape can also be affected if stale ingredients are used or are incorrectly measured. |
| **Why is my whole wheat loaf shorter than my regular white loaf?** | • Whole wheat flours and some specialty grains do not rise as well as bread flour. The result will be a shorter and smaller loaf. |
| **Why does bread color differ?** | • Ingredients and their properties can cause the loaf to brown differently. Try changing the crust color or modifying the baking temperature and/or time. Also, the crust may have darkened during the 'keep warm' phase. We recommend removing the bread before the 'keep warm' phase begins. |
| **Why does bread sometimes have a strange odor?** | • Too much yeast or stale ingredients, particularly flour and water, can cause odors. Always use fresh ingredients and accurate measurements. |
| **Why does flour sometimes stick to the side of the bread?** | • During the 'knead' phase small amounts of flour may sometimes stick to the sides of the bread pan and bake onto the sides of the loaf. Scrape the floured portion from the outer crust with a sharp knife. The next time you try the recipe, if necessary, during the 'knead 2' phase use a rubber spatula to fold in any unmixed flour from around the edges of the bread pan. This is especially important on the GLUTEN FREE and YEAST FREE settings. You may want to spray the bottom and halfway up the sides of the bread pan with cooking oil before adding ingredients for your yeast free breads, and use a rubber spatula to loosen the loaf before turning out. |

## BAKING BREAD

| PROBLEM | EASY SOLUTION |
|---|---|
| **Why does the paddle come out with the bread?** | • This can happen as the paddle is detachable. Use a non-metal utensil to remove it from the baked loaf before slicing. Use caution as the paddle will be hot. Alternatively, you can remove the paddle before the start of the 'bake' phase. Refer to page 25. |
| **Why is there smoke coming out of the bread maker?** | • It is normal that the bread maker emit a fine smoke during first use as it burns off the protective substances on the heating element. It is also normal that steam emit from the steam vents.<br>• However, smoke can also be caused by spilt ingredients on the outside of the bread pan and inside the baking chamber. Without turning off the bread maker, remove the plug from the power outlet. With a soft damp cloth (non-metallic, non-abrasive), clean then thoroughly dry the outside of the bread pan, baking chamber and heating element, using caution as they will be hot. Reinsert the power plug. The Power Failure Protection will automatically resume the cycle where it was interrupted. |

## DELAY START

| PROBLEM | EASY SOLUTION |
|---|---|
| **Why can't the Delay Start feature be set past 13 hours?** | • The ingredients may deteriorate in quality or ferment if they are left inside the bread pan for many hours. This is especially the case during summer, when the Delay Start feature should be set to a shorter period of time. |
| **Why can't some ingredients be used with the Delay Start feature?** | • Most protein foods such as milk, cheese, eggs, bacon, etc., are perishable and will deteriorate if left unrefrigerated for more than one hour. |

## FRUIT AND NUT DISPENSER

| PROBLEM | EASY SOLUTION |
|---|---|
| **The base of the Fruit and Nut Dispenser is open.** | • Lift open the lid of the main stainless steel housing. The base of the dispenser can be identified by the row of steam vents. Push in the base until it clicks into place. |

## ALTITUDE & WEATHER CONDITIONS

| PROBLEM | EASY SOLUTION |
|---|---|
| **I live in a high altitude area, are there any adjustments I should make?** | • In high altitude areas, over 3000 feet (900m):<br>• Dough tends to rise faster as there is less air pressure. Reduce yeast by ¼ teaspoon. If the dough still rises too high, reduce yeast by another ¼ teaspoon the next time you try the recipe. You could also try adding a little more salt and a little less sugar to retard the yeast action and promote slower, more even rising.<br>• Flour is drier at higher altitudes and will absorb more liquid. Use less flour or more liquid and pay attention to the dough consistency. See page 24.<br>• For further information, try contacting the State Extension Service of a "high altitude" state. |
| **I live in a dry or humid climate, are there any adjustments I should make?** | • In dry climates, flour is drier and will absorb more liquid. Use less flour or more liquid and pay attention to the dough consistency. See page 24.<br>• In humid climates, reduce yeast by ¼ teaspoon to avoid over rising of the dough. If the dough still rises too high, reduce yeast by another ¼ teaspoon the next time you try the recipe. |

## TROUBLESHOOTING

| PROBLEM | | NO MOVEMENT IN BREAD PAN | DAMP OR STICKY LOAF | LOAF RISES TOO HIGH | LOAF RISES THEN FALLS | LOAF IS SHORT & DENSE |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **Operational Errors** | **Paddle or Bread Pan not assembled securely**<br>See pages 13 and 15 for correct assembly instructions. | ● | | | | |
| | **'Preheat' Phase**<br>There is no movement in the bread pan during the 'preheat' phase. This phase occurs on the WHOLE WHEAT, WHOLE WHEAT RAPID and JAM settings. | ● | | | | |
| | **LCD displays ---H or -H:**<br>The baking chamber is too warm and will not operate until it cools down. Lift open the lid, remove the bread pan and allow sufficient time to cool. Once cooled, the LCD screen will return to the main menu. Press the START \| PAUSE button to activate the cycle. | ● | | | | |
| | **LCD displays --L**<br>The bread maker is too cold and will not operate until it heats up. Place in a warmer environment, recommended room temperature is 77°F (25°C). Once warm enough, the LCD screen will return to the main menu. Press the START \| PAUSE button to activate the cycle. | ● | | | | |
| | **Lid was open during baking**<br>It is not recommended to lift the lid during operation unless stated in the recipe; to check the consistency of the dough; or to glaze and add seeds to the top of the loaf. | ● | | | | ● |
| | **'Keep Warm' phase**<br>The bread was left in the baking chamber during the 'keep warm' phase. Remove the bread pan before the 'keep warm' phase, then remove the bread and allow to cool on a wire rack. | | ● | | | |
| | **Bread sliced just after baking**<br>Steam was not allowed to escape from the baked loaf. Bread slices best when allowed to cool for a minimum 20 minutes. | | ● | | | |

## TROUBLESHOOTING

| PROBLEM | | NO MOVEMENT IN BREAD PAN | DAMP OR STICKY LOAF | LOAF RISES TOO HIGH | LOAF RISES THEN FALLS | LOAF IS SHORT & DENSE |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **Water** | **Not enough**<br>Check dough consistency during the 'knead 2' phase, see page 24. If it is too dry, add liquid (80°F/27°C), ½ to 1 tablespoon at a time. | | | | | ● |
| | **Too much**<br>Check dough consistency during the 'knead 2' phase, see page 24. If it is too wet, add flour 1 tablespoon at a time. . | | ● | ● | ● | |
| | **Temperature too hot or too cold**<br>Water and liquids should be 80°F (27°C) unless stated otherwise. | | | | | ● |
| **Flour** | **Not enough**<br>Check dough consistency during the 'knead 2' phase, see page 24. If it is too wet, add flour 1 tablespoon at a time. | | | | ● | |
| | **Too much**<br>Check dough consistency during the 'knead 2' phase, see page 24. If it is too dry, add liquid (80°F/27°C), ½ to 1 tablespoon at a time. | | | | | ● |
| | **Wrong type of flour used**<br>Use the recommended flour in the recipe. For bread baking, bread flour with at least 11-12% protein is recommended to ensure a tall springy loaf. | | | | | ● |

## TROUBLESHOOTING

| PROBLEM | | NO MOVEMENT IN BREAD PAN | DAMP OR STICKY LOAF | LOAF RISES TOO HIGH | LOAF RISES THEN FALLS | LOAF IS SHORT & DENSE |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **Yeast** | **Not enough**<br>Increase by ¼ teaspoon. | | | | | ● |
| | **Too much**<br>Reduce by ¼ teaspoon. | | | ● | ● | |
| | **Wrong type of yeast used**<br>We recommend Active Dry Yeast for all standard settings and Instant Yeast for the rapid settings. | | | ● | | ● |
| | **Stale yeast**<br>Check the 'Best Before Date'. Refer to page 46 for tips on checking the freshness of your yeast. | | | | | ● |
| | **Yeast prematurely activated**<br>Always ensure to layer ingredients in the bread pan in the order listed in the recipe, separating the yeast from liquids. When using the Delay Start feature, make a small hollow in the center of the flour (ensuring the hollow does not touch the water, salt or sugar layer) then place the yeast in the hollow. | | | | | ● |
| **Sugar** | **Not enough**<br>Sugar is an important part of the bread making process as it provides food for the yeast. We do not recommend powdered or liquid artificial sweeteners. | | | | | ● |
| **Non-recommended ingredients and quantities used**<br>Use the recommended ingredients, substitutions and quantities. Results may vary when using other recipes. | | | | ● | ● | ● |

# RECIPES

# BASIC

**Almost any BASIC recipe, including the ones on the following pages, can be modified for use with the BASIC RAPID setting.**

To reduce the total cycle time by approx. 1 hour, select the BASIC RAPID setting. Follow the recipe and instructions for the BASIC version, however replace the Active Dry Yeast with Instant (aka Quick-Rise, Rapid Rise) or Bread Machine Yeast and add the vital wheat gluten as it helps produce a better result during the shorter 'rise' phase.

| INGREDIENTS | 2.5LBS | 2.0LBS | 1.5LBS | 1.0LBS |
|---|---|---|---|---|
| | 1.25KG | 1KG | 0.75KG | 0.5KG |
| Yeast: Instant (aka Quick-Rise, Rapid Rise) or Bread Machine | 3½ teaspoons | 3 teaspoons | 2½ teaspoons | 2 teaspoons |
| Vital wheat gluten | 2¾ teaspoons | 2½ teaspoons | 2 teaspoons | 1½ teaspoons |

## BASIC - BASIC WHITE BREAD

| | |
|---|---|
| **BREAD NAME** | **Basic White Bread** |
| **SETTING** | **Basic** |
| **PADDLE** | **Collapsible** |
| **CRUST COLOR OPTIONS** | **Light, Medium, Dark** |
| **DELAY START** | **Yes** |

| INGREDIENTS | 2.5LBS | 2.0LBS | 1.5LBS | 1.0LBS |
|---|---|---|---|---|
| | 1.25KG | 1KG | 0.75KG | 0.5KG |
| Water, 80°F (27°C) | 1¾ cups + 1 tablespoon | 1½ cups | 1 cup + 2 tablespoons | ¾ cup |
| Unsalted butter, ½" pieces at room temperature | 2½ tablespoons | 2 tablespoons | 1½ tablespoons | 1 tablespoon |
| Salt | 2½ teaspoons | 2 teaspoons | 1½ teaspoons | 1 teaspoon |
| Sugar, granulated | 2½ tablespoons | 2 tablespoons | 1½ tablespoons | 1 tablespoon |
| Bread flour | 5 cups | 4 cups | 3 cups | 2 cups |
| Vital wheat gluten (optional)* | 2¾ teaspoons | 2½ teaspoons | 2 teaspoons | 1½ teaspoons |
| Milk powder | 3½ tablespoons | 3 tablespoons | 2½ tablespoons | 1½ tablespoons |
| Yeast: Active Dry* | 2¼ teaspoons | 2 teaspoons | 1½ teaspoons | 1¼ teaspoons |

Ensure the collapsible paddle is securely attached and in the upright position before adding ingredients to the bread pan in the order listed. Secure the bread pan inside the baking chamber. Select the BASIC setting, desired crust color and loaf size. Press the START | PAUSE button. When the cycle is complete, use oven mitts to remove the bread from the bread machine and transfer to a wire rack to cool. Bread will slice best when allowed to cool.

*If using the BASIC RAPID Setting, substitute the quantities of these two ingredients with the quantities on page 63.

## BASIC - ROSEMARY OLIVE OIL BREAD

**BREAD NAME** Rosemary Olive Oil Bread
**SETTING** Basic
**PADDLE** Collapsible
**CRUST COLOR OPTIONS** Light, Medium, Dark
**DELAY START** Yes

| INGREDIENTS | 2.5LBS | 2.0LBS | 1.5LBS | 1.0LBS |
|---|---|---|---|---|
| | 1.25KG | 1KG | 0.75KG | 0.5KG |
| Water, 80°F (27°C) | 1¾ cups + 1 tablespoon | 1½ cups | 1 cup + 2 tablespoons | ¾ cup |
| Olive oil, extra virgin | ¼ cup + 1 teaspoon | ¼ cup | 3 tablespoons | 2 tablespoons |
| Salt | 2½ teaspoons | 2 teaspoons | 1½ teaspoons | 1 teaspoon |
| Bread flour | 5 cups | 4 cups | 3 cups | 2 cups |
| Vital wheat gluten (optional)* | 2¾ teaspoons | 2½ teaspoons | 2 teaspoons | 1½ teaspoons |
| Dried rosemary | ¼ cup + 1 teaspoon | ¼ cup | 3 tablespoons | 2 tablespoons |
| Yeast: Active Dry* | 2¾ teaspoons | 2½ teaspoons | 1¾ teaspoons | 1¼ teaspoons |
| **OPTIONAL TOPPING** | | | | |
| Dried rosemary | 2 tablespoons | 2 tablespoons | 1 tablespoon | 1 tablespoon |
| Flaked salt | 1 teaspoon | 1 teaspoon | ½ teaspoon | ½ teaspoon |
| Egg wash: 1 egg + 1 tablespoon water, beaten | | | | |

Ensure the collapsible paddle is securely attached and in the upright position before adding ingredients to the bread pan in the order listed. Secure the bread pan inside the baking chamber. Select the BASIC setting, desired crust color and loaf size. Press the START | PAUSE button. If using the topping, brush the top of the dough with the egg wash at the end of the final rise (prior to bake). Sprinkle the dried rosemary over the loaf, then sprinkle with the flaked salt. Close the lid. When the cycle is complete, use oven mitts to remove the bread from the bread machine and transfer to a wire rack to cool. Bread will slice best when allowed to cool.

*If using the BASIC RAPID Setting, substitute the quantities of these two ingredients with the quantities on page 63.

# BASIC - POTATO SOUR CREAM AND CHIVES

**BREAD NAME** Potato Sour Cream and Chives
**SETTING** Basic
**PADDLE** Collapsible
**CRUST COLOR OPTIONS** Light, Medium, Dark
**DELAY START** No

| INGREDIENTS | 2.5LBS | 2.0LBS | 1.5LBS | 1.0LBS |
|---|---|---|---|---|
| | 1.25KG | 1KG | 0.75KG | 0.5KG |
| Potato water, 80°F (27°C) | 1 cup | ¾ cup | ⅔ cup | ⅓ cup |
| Mashed potato | 1 cup | ¾ cup | ⅔ cup | ⅓ cup |
| Sour cream | ½ cup + 1 tablespoon | ⅓ cup | ¼ cup | 3 tablespoons |
| Fresh chives, chopped | 3 tablespoons | 2½ tablespoons | 2 tablespoons | 1½ tablespoons |
| Unsalted butter, ½" pieces at room temperature | 3 tablespoons | 2½ tablespoons | 2 tablespoons | 1½ tablespoons |
| Salt | 2½ teaspoons | 2 teaspoons | 1 ½ teaspoons | 1 teaspoon |
| Sugar, granulated | 2 tablespoons | 1½ tablespoons | 1 ¼ tablespoons | 1 tablespoon |
| Bread flour | 4⅓ cups | 3⅓ cups | 2⅔ cups | 1¾ cups |
| Vital wheat gluten (optional)* | 2¾ teaspoons | 2½ teaspoons | 2 teaspoons | 1½ teaspoons |
| Milk powder | 2 tablespoons | 1½ tablespoons | 1¼ tablespoons | 1 tablespoon |
| Yeast: Active Dry* | 2 teaspoons | 1½ teaspoons | 1¼ teaspoons | 1¼ teaspoons |

This light and airy loaf bakes with a crisp exterior. Use it with smoked salmon and cream cheese, or a bacon, lettuce and tomato sandwich.

Cook the potato in water until fork tender. Reserve enough of the potato water required in the recipe and allow to cool to 80°F (27°C). Ensure the collapsible paddle is securely attached and in the upright position before adding ingredients to the bread pan in the order listed. Secure the bread pan inside the baking chamber. Select the BASIC setting, desired crust color and loaf size. Press the START | PAUSE button. When the cycle is complete, use oven mitts to remove the bread from the bread machine and transfer to a wire rack to cool. Bread will slice best when allowed to cool.

*If using the BASIC RAPID Setting, substitute the quantities of these two ingredients with the quantities on page 63.

## BASIC - BREAD FOR STUFFING

**BREAD NAME** Bread for Stuffing
**SETTING** Basic
**PADDLE** Collapsible
**CRUST COLOR OPTIONS** Light, Medium, Dark
**DELAY START** Yes

| INGREDIENTS | 2.5LBS | 2.0LBS | 1.5LBS | 1.0LBS |
|---|---|---|---|---|
| | 1.25KG | 1KG | 0.75KG | 0.5KG |
| Water, 80°F (27°C) | 1⅔ cups | 1⅓ cups | 1 cup | ⅔ cup + 1 tablespoon |
| Unsalted butter, ½" pieces at room temperature | 4 tablespoons | 3 tablespoons | 2¼ tablespoons | 1½ tablespoons |
| Salt | 2½ teaspoons | 2 teaspoons | 1½ teaspoons | 1 teaspoon |
| Sugar, granulated | 2½ tablespoons | 2 tablespoons | 1½ tablespoons | 1 tablespoon |
| Bread flour | 3 cups + 2 tablespoons | 2½ cups | 1¾ cups + 2 tablespoons | 1¼ cups |
| Vital wheat gluten (optional)* | 2¾ teaspoons | 2 ½ teaspoons | 2 teaspoons | 1¼ teaspoons |
| Milk powder | ¼ cup | 3 tablespoons | 2¼ tablespoons | 1½ tablespoons |
| Fresh sage, chopped | ⅓ cup | ¼ cup | 3 tablespoons | 2 tablespoons |
| Fresh thyme, chopped | ¼ cup | 3 tablespoons | 2¼ tablespoons | 1½ tablespoons |
| Black pepper | ¾ teaspoon | ½ teaspoon | ½ teaspoon | ¼ teaspoon |
| Onion powder | 2¼ teaspoons | 2 teaspoons | 1½ teaspoons | 1 teaspoon |
| Garlic powder | 1 teaspoon | ¾ teaspoon | ½ teaspoon | ½ teaspoon |
| Yeast: Active Dry* | 2¼ teaspoons | 1¾ teaspoons | 1½ teaspoons | 1 teaspoon |
| **ADD TO THE AUTOMATIC FRUIT AND NUT DISPENSER** | | | | |
| Dried cranberries (optional) | ⅓ cup | ¼ cup | ¼ cup | 3 tablespoons |
| Toasted pecans (optional) | ⅓ cup | ¼ cup | ¼ cup | 3 tablespoons |

This bread can be used as a stuffing for chicken and turkey. All the flavors are baked directly into the bread.

Ensure the collapsible paddle is securely attached and in the upright position before adding ingredients to the bread pan in the order listed. Secure the bread pan inside the baking chamber. Place the dried cranberries and toasted pecans into the Automatic Fruit & Nut Dispenser. Select the BASIC setting, desired crust color and loaf size. Press the START | PAUSE button. When the cycle is complete, use oven mitts to remove the bread from the bread machine and transfer to a wire rack to cool. Bread will slice best when allowed to cool.

*If using the BASIC RAPID Setting, substitute the quantities of these two ingredients with the quantities on page 63.

## BASIC - PB & J BREAD

**BREAD NAME** PB & J Bread
**SETTING** Basic
**PADDLE** Collapsible
**CRUST COLOR OPTIONS** Light, Medium, Dark
**DELAY START** No

| INGREDIENTS | 2.5LBS | 2.0LBS | 1.5LBS | 1.0LBS |
|---|---|---|---|---|
| | 1.25KG | 1KG | 0.75KG | 0.5KG |
| Water, 80°F (27°C) | 2 cups | 1⅔ cups | 1¼ cups | ¾ cup + 1 tablespoon |
| Unsalted butter, ½" pieces at room temperature | 3 tablespoons | 2½ tablespoons | 2 tablespoons | 1 tablespoon |
| Smooth peanut butter | ½ cup | ⅓ cup | ¼ cup | 3 tablespoons |
| Salt | 2¼ teaspoons | 2 teaspoons | 1½ teaspoons | 1 teaspoon |
| Sugar, granulated | 3 tablespoons | 2½ tablespoons | 2 tablespoons | 1 tablespoon |
| Bread flour | 2½ cups | 2 cups | 1½ cups | 1 cup |
| Whole wheat flour | 2 cups + 1 tablespoon | 1⅔ cups | 1¼ cups | ¾ cup + 1 tablespoon |
| Vital wheat gluten (optional)* | 2¾ teaspoons | 2½ teaspoons | 2 teaspoons | 1½ teaspoons |
| Yeast: Active Dry* | 2¼ teaspoons | 1½ teaspoons | 1¼ teaspoons | 1 teaspoon |
| **FILLING** | | | | |
| Seedless raspberry jam** | ½ cup | ½ cup | ⅓ cup | ¼ cup |
| **ADD TO THE AUTOMATIC FRUIT AND NUT DISPENSER** | | | | |
| Whole peanuts, unsalted | ¾ cup | ¾ cup | ⅔ cup | ½ cup |
| **OPTIONAL TOPPING** | | | | |
| Peanuts | ¾ cup | ½ cup | ⅓ cup | ⅓ cup |
| Egg wash: 1 egg + 1 tablespoon water, beaten | | | | |

*If using the BASIC RAPID Setting, substitute the quantities of these two ingredients with the quantities on page 63.
**Any seedless fruit jam can be substituted.

## BASIC - PB & J BREAD

Ensure the collapsible paddle is securely attached and in the upright position before adding ingredients to the bread pan in the order listed, except for the jam. Secure the bread pan inside the baking chamber. Place the peanuts into the Automatic Fruit & Nut Dispenser. Select the BASIC setting, desired crust color and loaf size. Press the START | PAUSE button. At the end of the second rise and final punch down, press and hold the START | PAUSE button to momentarily pause the cycle. Remove the dough from the bread pan. On a lightly floured surface, roll the dough out into a rectangle about 6" (15cm) wide and 13" (33cm) long. Spread the jam all over the dough, leaving a 1" (2.5cm) border. From the top short end, fold the dough over ⅓ of the way down. Then take the shortest end closest to you and roll the dough "jelly roll" style, into a tight roll, sealing the side edges as you roll. Seal the seam by pinching it against the folded dough. Remove the collapsible paddle from the bread pan and place the rolled dough, seam side down, into the bread pan. Use caution as the paddle will be hot. Brush the top with the egg wash and sprinkle with peanuts if desired. Close the lid. Press the START | PAUSE button to resume the cycle. When the cycle is complete, use oven mitts to remove the bread from the bread machine and transfer to a wire rack to cool. Bread will slice best when allowed to cool.

## BASIC - CHEDDAR CHEESE AND JALAPEÑO CORN BREAD

**BREAD NAME** Cheddar Cheese and Jalapeño Corn Bread
**SETTING** Basic
**PADDLE** Collapsible
**CRUST COLOR OPTIONS** Light, Medium, Dark
**DELAY START** No

| INGREDIENTS | 2.5LBS | 2.0LBS | 1.5LBS | 1.0LBS |
|---|---|---|---|---|
| | 1.25KG | 1KG | 0.75KG | 0.5KG |
| Water, 80°F (27°C) | 1½ cups | 1¼ cups | ¾ cup + 2 tablespoons | ⅔ cup |
| Unsalted butter, ½" pieces at room temperature | 3 tablespoons | 2½ tablespoons | 2 tablespoons | 1 tablespoon |
| Salt | 2 teaspoons | 1½ teaspoons | 1¼ teaspoons | ¾ teaspoon |
| Sugar, granulated | ¼ cup | 3 tablespoons | 2½ tablespoons | 1½ tablespoons |
| Bread flour | 4½ cups | 3⅔ cups | 2¾ cups | 1¾ cups + 1 tablespoon |
| Vital wheat gluten (optional)* | 2¾ teaspoons | 2½ teaspoons | 1¾ teaspoons | 1¼ teaspoons |
| Corn meal | ⅔ cup | ½ cup | ⅓ cup | ¼ cup |
| Sharp cheddar cheese (shredded) | 1½ cups | 1¼ cups | ¾ cup | ⅔ cup |
| Jalapeno, finely diced | 2 tablespoons | 1½ tablespoons | 1 tablespoon | ¾ tablespoon |
| Milk powder | 3 tablespoons | 2½ tablespoons | 1¾ tablespoons | 1¼ tablespoon |
| Yeast: Active Dry* | 2 teaspoons | 1¾ teaspoons | 1¼ teaspoons | 1 teaspoon |
| **OPTIONAL TOPPING** | | | | |
| Sharp cheddar cheese (shredded) | ¼ cup | 3 tablespoons | 2½ tablespoons | 2 tablespoons |
| Egg wash: 1 egg + 1 tablespoon water, beaten | | | | |

Ensure the collapsible paddle is securely attached and in the upright position before adding ingredients to the bread pan in the order listed. Secure the bread pan inside the baking chamber. Select the BASIC setting, desired crust color and loaf size. Press the START | PAUSE button. If using the topping, brush the dough at the end of the final rise (prior to bake) with the egg wash and sprinkle shredded cheddar cheese on top. When the cycle is complete, use oven mitts to remove the bread from the bread machine and transfer to a wire rack to cool. Bread will slice best when allowed to cool.

*If using the BASIC RAPID Setting, substitute the quantities of these two ingredients with the quantities on page 63.

## BASIC - MILK & HONEY BREAD

**BREAD NAME** Milk & Honey Bread
**SETTING** Basic
**PADDLE** Collapsible
**CRUST COLOR OPTIONS** Light, Medium, Dark
**DELAY START** No

| INGREDIENTS | 2.5LBS | 2.0LBS | 1.5LBS | 1.0LBS |
|---|---|---|---|---|
| | 1.25KG | 1KG | 0.75KG | 0.5KG |
| Milk, scalded and cooled to 80°F (27°C) | 1⅔ cups | 1½ cups + 2 tablespoons | 1 cup + 2 tablespoons | ¾ cup + 1 teaspoon |
| Honey | 2½ tablespoons | 2 tablespoons | 1½ tablespoons | 1 tablespoon |
| Unsalted butter, ½" pieces at room temperature | 2½ tablespoons | 2 tablespoons | 1½ tablespoons | 1 tablespoon |
| Salt | 2¼ teaspoons | 2 teaspoons | 1½ teaspoons | 1 teaspoon |
| Bread flour | 5 cups | 4 cups | 3 cups | 2 cups |
| Vital wheat gluten (optional)* | 2¾ teaspoons | 2½ teaspoons | 2 teaspoons | 1½ teaspoons |
| Yeast: Active Dry* | 2½ teaspoons | 2 teaspoons | 1 teaspoon | 1 teaspoon |

Ensure the collapsible paddle is securely attached and in the upright position before adding ingredients to the bread pan in the order listed. Secure the bread pan inside the baking chamber. Select the BASIC setting, desired crust color and loaf size. Press the START | PAUSE button. When the cycle is complete, use oven mitts to remove the bread from the bread machine and transfer to a wire rack to cool. Bread will slice best when allowed to cool.

*If using the BASIC RAPID Setting, substitute the quantities of these two ingredients with the quantities on page 63.

## BASIC - OATMEAL BREAD

**BREAD NAME** Oatmeal Bread
**SETTING** Basic
**PADDLE** Collapsible
**CRUST COLOR OPTIONS** Light, Medium, Dark
**DELAY START** Yes

| INGREDIENTS | 2.5LBS | 2.0LBS | 1.5LBS | 1.0LBS |
|---|---|---|---|---|
| | 1.25KG | 1KG | 0.75KG | 0.5KG |
| Water, 80°F (27°C) | 1¾ cups | 1⅓ cups + 2 teaspoons | 1 cup + 1 tablespoon | ⅔ cup + 1 tablespoon |
| Unsalted butter, ½" pieces at room temperature | 2 tablespoons | 1½ tablespoons | 1 tablespoon | 1 tablespoon |
| Salt | 1½ teaspoons | 1¼ teaspoons | 1 teaspoon | ¾ teaspoon |
| Brown sugar | ¼ cup | 3 tablespoons | 2 tablespoons | 1½ tablespoons |
| Bread flour | 4¼ cups | 3⅓ cups | 2⅔ cups | 1⅔ cups |
| Vital wheat gluten (optional)* | 2¾ teaspoons | 2½ teaspoons | 2 teaspoons | 1½ teaspoons |
| Oatmeal | 1 cup | ¾ cup | ½ cup | ⅓ cup + 1 tablespoon |
| Buttermilk powder | 6 tablespoons | 5 tablespoons | 4 tablespoons | 2½ tablespoons |
| Yeast: Active Dry* | 2 teaspoons | 1¾ teaspoons | 1½ teaspoons | 1 teaspoon |
| **OPTIONAL TOPPING** | | | | |
| Oatmeal | 3 tablespoons | 3 tablespoons | 2 tablespoons | 2 tablespoons |
| Egg wash: 1 egg + 1 tablespoon water, beaten | | | | |

Ensure the collapsible paddle is securely attached and in the upright position before adding ingredients to the bread pan in the order listed. Secure the bread pan inside the baking chamber. Select the BASIC setting, desired crust color and loaf size. Press the START | PAUSE button. If using the topping, brush the dough at the end of the final rise (prior to bake) with the egg wash and sprinkle oatmeal on top. When the cycle is complete, use oven mitts to remove the bread from the bread machine and transfer to a wire rack to cool. Bread will slice best when allowed to cool.

*If using the BASIC RAPID Setting, substitute the quantities of these two ingredients with the quantities on page 63.

# WHOLE WHEAT

**Almost any WHOLE WHEAT recipe, including the ones on the following pages, can be modified for use with the WHOLE WHEAT RAPID setting.**

To reduce the total cycle time by approx. 1 hour, select the WHOLE WHEAT RAPID setting. Follow the recipe and instructions for the WHOLE WHEAT version, however replace the Active Dry Yeast with Instant (aka Quick-Rise, Rapid Rise) or Bread Machine Yeast and add the vital wheat gluten as it helps produce a better result during the shorter 'rise' phase.

| INGREDIENTS | 2.5LBS | 2.0LBS | 1.5LBS | 1.0LBS |
|---|---|---|---|---|
| | 1.25KG | 1KG | 0.75KG | 0.5KG |
| Yeast: Instant (aka Quick-Rise, Rapid Rise) or Bread Machine | 3½ teaspoons | 3 teaspoons | 2½ teaspoons | 2 teaspoons |
| Vital wheat gluten | 2¾ teaspoons | 2½ teaspoons | 2 teaspoons | 1½ teaspoons |

## WHOLE WHEAT - WHOLE WHEAT BREAD

| | |
|---|---|
| **BREAD NAME** | **Whole Wheat Bread** |
| **SETTING** | **Whole Wheat** |
| **PADDLE** | **Collapsible** |
| **CRUST COLOR OPTIONS** | **Light, Medium, Dark** |
| **DELAY START** | **Yes** |

| INGREDIENTS | 2.5LBS | 2.0LBS | 1.5LBS | 1.0LBS |
|---|---|---|---|---|
| | 1.25KG | 1KG | 0.75KG | 0.5KG |
| Water, 80°F (27°C) | 1¾ cups + 1 tablespoon | 1½ cups | 1 cup + 2 tablespoons | ¾ cup |
| Unsalted butter, ½" pieces at room temperature | 2½ tablespoons | 2 tablespoons | 1½ tablespoons | 1 tablespoon |
| Salt | 2½ teaspoons | 2 teaspoons | 1½ teaspoons | 1 teaspoon |
| Brown sugar | ¼ cup | 3 tablespoons | 2¼ tablespoons | 1½ tablespoons |
| Whole wheat flour | 5 cups | 4 cups | 3 cups | 2 cups |
| Vital wheat gluten (optional)* | 1½ tablespoons | 1¼ tablespoons | 1 tablespoon | ¾ tablespoon |
| Milk powder | ¼ cup | 3 tablespoons | 2¼ tablespoons | 1½ tablespoons |
| Yeast: Active Dry* | 3 teaspoons | 2½ teaspoons | 1¾ teaspoons | 1¼ teaspoons |

Ensure the collapsible paddle is securely attached and in the upright position before adding ingredients to the bread pan in the order listed. Secure the bread pan inside the baking chamber. Select the WHOLE WHEAT setting, desired crust color and loaf size. Press the START | PAUSE button. When the cycle is complete, use oven mitts to remove the bread from the bread machine and transfer to a wire rack to cool. Bread will slice best when allowed to cool.

*If using the WHOLE WHEAT RAPID Setting, substitute the quantities of these two ingredients with the quantities on page 73.

## WHOLE WHEAT - HONEY WHOLE WHEAT CINNAMON RAISIN

| | |
|---|---|
| **BREAD NAME** | **Honey Whole Wheat Cinnamon Raisin** |
| **SETTING** | **Whole Wheat** |
| **PADDLE** | **Collapsible** |
| **CRUST COLOR OPTIONS** | **Light, Medium, Dark** |
| **DELAY START** | **Yes** |

| INGREDIENTS | 2.5LBS | 2.0LBS | 1.5LBS | 1.0LBS |
|---|---|---|---|---|
| | 1.25KG | 1KG | 0.75KG | 0.5KG |
| Water, 80°F (27°C) | 1¾ cups | 1⅓ cups + 1 tablespoon | 1 cup | ⅔ cup |
| Honey | ⅓ cup + 1 tablespoon | ⅓ cup | 3 tablespoons | 2½ tablespoons |
| Unsalted butter, ½" pieces at room temperature | 2½ tablespoons | 2 tablespoons | 1½ tablespoons | 1 tablespoon |
| Salt | 2½ teaspoons | 2 teaspoons | 1¼ teaspoons | 1 teaspoon |
| Bread flour | 2½ cups | 2 cups | 1½ cups | 1 cup |
| Whole wheat flour | 2½ cups | 2 cups | 1½ cups | 1 cup |
| Vital wheat gluten (optional)* | 1½ tablespoons | 1¼ tablespoons | 1 tablespoon | ¾ tablespoon |
| Ground cinnamon | 1¼ tablespoons | 1 tablespoon | ¾ tablespoon | 2½ teaspoons |
| Milk powder | 3¾ tablespoons | 3 tablespoons | 2¼ tablespoons | 1½ tablespoons |
| Yeast: Active Dry* | 2¾ teaspoons | 2¼ teaspoons | 1¾ teaspoons | 1¼ teaspoons |
| **ADD TO THE AUTOMATIC FRUIT AND NUT DISPENSER** | | | | |
| Raisins | ¾ cup | ½ cup | ⅓ cup | ¼ cup |

Ensure the collapsible paddle is securely attached and in the upright position before adding ingredients to the bread pan in the order listed. Secure the bread pan inside the baking chamber. Place the raisins into the Automatic Fruit & Nut Dispenser. Select the WHOLE WHEAT setting, desired crust color and loaf size. Press the START | PAUSE button. When the cycle is complete, use oven mitts to remove the bread from the bread machine and transfer to a wire rack to cool. Bread will slice best when allowed to cool.

*If using the WHOLE WHEAT RAPID Setting, substitute the quantities of these two ingredients with the quantities on page 73.

# WHOLE WHEAT - SUNFLOWER & FLAX SEED BREAD

| | |
|---|---|
| **BREAD NAME** | **Sunflower & Flax Seed Bread** |
| **SETTING** | **Whole Wheat** |
| **PADDLE** | **Collapsible** |
| **CRUST COLOR OPTIONS** | **Light, Medium, Dark** |
| **DELAY START** | **Yes** |

| INGREDIENTS | 2.5LBS | 2.0LBS | 1.5LBS | 1.0LBS |
|---|---|---|---|---|
| | 1.25KG | 1KG | 0.75KG | 0.5KG |
| Water, 80°F (27°C) | 2 cups | 1⅔ cups | 1¼ cups | ¾ cup |
| Sunflower oil | 2½ tablespoons | 2 tablespoons | 1½ tablespoons | 1 tablespoon |
| Salt | 2½ teaspoons | 2 teaspoons | 1½ teaspoons | 1 teaspoon |
| Brown sugar | 2½ tablespoons | 2 tablespoons | 1½ tablespoons | 1 tablespoon |
| Whole wheat flour | 2½ cups | 2 cups + 2 tablespoons | 1⅔ cups | 1 cup |
| Bread flour | 2 cups + 1 tablespoon | 1¾ cups | 1⅓ cups | ¾ cup + 2 tablespoons |
| Vital wheat gluten (optional)* | 1½ tablespoons | 1¼ tablespoons | 1 tablespoon | ¾ tablespoon |
| Wheat germ | ⅓ cup | ¼ cup | 3 tablespoons | 2 tablespoons |
| Milk powder | ¼ cup | 3 tablespoons | 2¼ tablespoons | 1½ tablespoons |
| Yeast: Active Dry* | 2¾ teaspoons | 2¼ teaspoons | 1¾ teaspoons | 1¼ teaspoons |
| ADD TO THE AUTOMATIC FRUIT AND NUT DISPENSER | | | | |
| Sunflower seeds | ⅓ cup | ¼ cup | 3 tablespoons | 2 tablespoons |
| Flax seeds | 2½ tablespoons | 2 tablespoons | 1 tablespoon | 1 tablespoon |
| Dried cranberries | ¼ cup | 3 tablespoons | 2½ tablespoons | 2 tablespoons |
| OPTIONAL TOPPING | | | | |
| Sunflower seeds | 2 tablespoons | 2 tablespoons | 1 tablespoon | 1 tablespoon |
| Egg wash: 1 egg + 1 tablespoon water, beaten | | | | |

Ensure the collapsible paddle is securely attached and in the upright position before adding ingredients to the bread pan in the order listed. Secure the bread pan inside the baking chamber. Place the sunflower seeds, flax seeds and dried cranberries into the Automatic Fruit & Nut Dispenser. Select the WHOLE WHEAT setting, desired crust color and loaf size. Press the START | PAUSE button. If using the topping, brush the top of the dough with the egg wash at the end of the final rise (prior to bake) and sprinkle the sunflower seeds over the loaf. When the cycle is complete, use oven mitts to remove the bread from the bread machine and transfer to a wire rack to cool. Bread will slice best when allowed to cool.

*If using the WHOLE WHEAT RAPID Setting, substitute the quantities of these two ingredients with the quantities on page 73.

## WHOLE WHEAT - MULTIGRAIN BREAD

| | |
|---|---|
| **BREAD NAME** | **Multigrain Bread** |
| **SETTING** | **Whole Wheat** |
| **PADDLE** | **Collapsible** |
| **CRUST COLOR OPTIONS** | **Light, Medium, Dark** |
| **DELAY START** | **Yes** |

| INGREDIENTS | 2.5LBS | 2.0LBS | 1.5LBS | 1.0LBS |
|---|---|---|---|---|
| | 1.25KG | 1KG | 0.75KG | 0.5KG |
| Water, 80°F (27°C) | 1¾ cups + 1 tablespoon | 1½ cups | 1 cup + 2 tablespoons | ¾ cup |
| Unsalted butter, ½" pieces at room temperature | 3 tablespoons | 2 tablespoons | 1½ tablespoons | 1 tablespoon |
| Salt | 2¼ teaspoons | 2 teaspoons | 1½ teaspoons | 1 teaspoon |
| Brown sugar | ¼ cup | 3 tablespoons | 2¼ tablespoons | 1½ tablespoons |
| Multigrain flour blend | 5 cups | 4 cups | 3 cups | 2 cups |
| Vital wheat gluten (optional)* | 1½ tablespoons | 1¼ tablespoons | 1 tablespoon | ¾ tablespoon |
| Milk powder | ¼ cup | 3 tablespoons | 2¼ tablespoons | 1½ tablespoons |
| Yeast: Active Dry* | 2¼ teaspoons | 2 teaspoons | 1½ teaspoons | 1 teaspoon |
| **OPTIONAL TOPPING** | | | | |
| Rolled oats | 2 tablespoons | 2 tablespoons | 1 tablespoon | 1 tablespoon |
| Egg wash: 1 egg + 1 tablespoon water, beaten | | | | |

Ensure the collapsible paddle is securely attached and in the upright position before adding ingredients to the bread pan in the order listed. Secure the bread pan inside the baking chamber. Select the WHOLE WHEAT setting, desired crust color and loaf size. Press the START | PAUSE button. If using the topping, brush the top of the dough with the egg wash at the end of the final rise (prior to bake) and sprinkle the rolled oats over the loaf. When the cycle is complete, use oven mitts to remove the bread from the bread machine and transfer to a wire rack to cool. Bread will slice best when allowed to cool.

*If using the WHOLE WHEAT RAPID Setting, substitute the quantities of these two ingredients with the quantities on page 73.

## WHOLE WHEAT - BRAN BREAD

**BREAD NAME** Bran Bread
**SETTING** Whole Wheat
**PADDLE** Collapsible
**CRUST COLOR OPTIONS** Light, Medium, Dark
**DELAY START** Yes

| INGREDIENTS | 2.5LBS | 2.0LBS | 1.5LBS | 1.0LBS |
|---|---|---|---|---|
| | 1.25KG | 1KG | 0.75KG | 0.5KG |
| Water, 80°F (27°C) | 2 cups | 1⅔ cups | 1¼ cups | ¾ cup |
| Molasses | ¼ cup | 3 tablespoons | 2¼ tablespoons | 1½ tablespoons |
| Unsalted butter, ½" pieces at room temperature | 2½ tablespoons | 2 tablespoons | 1½ tablespoons | 1 tablespoon |
| Salt | 2½ teaspoons | 2 teaspoons | 1½ teaspoons | 1 teaspoon |
| Brown sugar | 2½ tablespoons | 2 tablespoons | 1½ tablespoons | 1 tablespoon |
| Whole wheat flour | 3 cups + 2 tablespoons | 2½ cups | 1¾ cups + 2 tablespoons | 1¼ cups |
| Bread flour | 1¾ cups + 2 tablespoons | 1½ cups | 1 cup + 2 tablespoons | ¾ cup |
| Vital wheat gluten (optional)* | 1¾ tablespoons | 1½ tablespoons | 1 tablespoon | ¾ tablespoon |
| Bran flakes | ⅓ cup + 1 tablespoon | ⅓ cup | ¼ cup | 3 tablespoons |
| Milk powder | ¼ cup | 3 tablespoons | 2¼ tablespoons | 1½ tablespoons |
| Yeast: Active Dry* | 2¾ teaspoons | 2½ teaspoons | 1¾ teaspoons | 1¼ teaspoons |
| **OPTIONAL TOPPING** | | | | |
| Bran flakes | 2 tablespoons | 2 tablespoons | 1 tablespoon | 1 tablespoon |
| Egg wash: 1 egg + 1 tablespoon water, beaten | | | | |

Ensure the collapsible paddle is securely attached and in the upright position before adding ingredients to the bread pan in the order listed. Secure the bread pan inside the baking chamber. Select the WHOLE WHEAT setting, desired crust color and loaf size. Press the START | PAUSE button. If using the topping, brush the top of the dough with the egg wash at the end of the final rise (prior to bake) and sprinkle the bran flakes over the loaf. When the cycle is complete, use oven mitts to remove the bread from the bread machine and transfer to a wire rack to cool. Bread will slice best when allowed to cool.

*If using the WHOLE WHEAT RAPID Setting, substitute the quantities of these two ingredients with the quantities on page 73.

## WHOLE WHEAT - PUMPERNICKEL BREAD

| | |
|---|---|
| **BREAD NAME** | **Pumpernickel Bread** |
| **SETTING** | **Whole Wheat** |
| **PADDLE** | **Collapsible** |
| **CRUST COLOR OPTIONS** | **Light, Medium, Dark** |
| **DELAY START** | **Yes** |

| INGREDIENTS | 2.5LBS | 2.0LBS | 1.5LBS | 1.0LBS |
|---|---|---|---|---|
| | 1.25KG | 1KG | 0.75KG | 0.5KG |
| Water, 80°F (27°C) | 1¾ cups + 2 tablespoons | 1½ cups | 1 cup + 1 tablespoon | ¾ cup |
| Molasses | ⅓ cup | ¼ cup | 3 tablespoons | 2 tablespoons |
| Unsalted butter, melted | 2½ tablespoons | 2 tablespoons | 1½ tablespoons | 1 tablespoon |
| Instant coffee | 2½ tablespoons | 2 tablespoons | 1½ tablespoons | 1 tablespoon |
| Salt | 2¾ teaspoons | 2½ teaspoons | 2 teaspoons | 1¼ teaspoons |
| Whole wheat flour | 1¼ cups | 1 cup | ¾ cup | ½ cup |
| Rye flour | 2 cups + 3 tablespoons | 1¾ cups | 1⅓ cups + 1 tablespoon | ¾ cup + 2 tablespoons |
| Bread flour | 2 cups + 3 tablespoons | 1¾ cups | 1⅓ cups + 1 tablespoon | ¾ cup + 2 tablespoons |
| Vital wheat gluten (optional)* | 1¾ tablespoons | 1½ tablespoons | 1 tablespoon | ¾ tablespoon |
| Wheat germ | ¼ cup | 3 tablespoons | 2¼ tablespoons | 1½ tablespoons |
| Cocoa powder | 1¼ tablespoons | 1 tablespoon | ¾ tablespoon | ½ tablespoon |
| Yeast: Active Dry* | 3 teaspoons | 2½ teaspoons | 2 teaspoons | 1½ teaspoons |
| OPTIONAL TOPPING | | | | |
| Cracked wheat | 2 tablespoons | 1½ tablespoons | 1 tablespoon | 1 tablespoon |
| Egg wash: 1 egg + 1 tablespoon water, beaten | | | | |

Ensure the collapsible paddle is securely attached and in the upright position before adding ingredients to the bread pan in the order listed. Secure the bread pan inside the baking chamber. Select the WHOLE WHEAT setting, desired crust color and loaf size. Press the START | PAUSE button. If using the topping, brush the top of the dough with the egg wash at the end of the final rise (prior to bake) and sprinkle the cracked wheat over the loaf. When the cycle is complete, use oven mitts to remove the bread from the bread machine and transfer to a wire rack to cool. Bread slices best when allowed to cool.

*If using the WHOLE WHEAT RAPID Setting, substitute the quantities of these two ingredients with the quantities on page 73.

## WHOLE WHEAT - RYE BREAD

**BREAD NAME** Rye Bread
**SETTING** Whole Wheat
**PADDLE** Collapsible
**CRUST COLOR OPTIONS** Light, Medium, Dark
**DELAY START** Yes

| INGREDIENTS | 2.5LBS | 2.0LBS | 1.5LBS | 1.0LBS |
|---|---|---|---|---|
| | 1.25KG | 1KG | 0.75KG | 0.5KG |
| Water, 70°F (21°C) | 1¾ cups + 1 tablespoon | 1½ cups | 1 cup + 2 tablespoons | ¾ cup |
| Unsalted butter, melted | 2¼ teaspoons | 2 teaspoons | 1½ teaspoons | 1 teaspoon |
| Brown sugar | 3 tablespoons | 2 tablespoons | 1½ tablespoons | 1 tablespoon |
| Salt | 2¼ teaspoons | 2 teaspoons | 1½ teaspoons | 1 teaspoon |
| Bread flour | 3 cups + 2 tablespoons | 2½ cups | 2 cups | 1¼ cups |
| Rye flour | 1¾ cups + 2 tablespoons | 1½ cups | 1 cup | ¾ cup |
| Vital wheat gluten (optional)* | 1¼ tablespoons | 1 tablespoon | ¾ tablespoon | ½ tablespoon |
| Caraway seeds | 1½ tablespoons | 1¼ tablespoons | 1 tablespoon | ¾ tablespoon |
| Yeast: Active Dry* | 3 teaspoons | 2½ teaspoons | 2 teaspoons | 1½ teaspoons |
| OPTIONAL TOPPING | | | | |
| Cracked wheat | 2 tablespoons | 1½ tablespoons | 1 tablespoon | 1 tablespoon |
| Egg wash: 1 egg + 1 tablespoon water, beaten | | | | |

Ensure the collapsible paddle is securely attached and in the upright position before adding ingredients to the bread pan in the order listed. Secure the bread pan inside the baking chamber. Select the WHOLE WHEAT setting, desired crust color and loaf size. Press the START | PAUSE button. If using the topping, brush the top of the dough with the egg wash at the end of the final rise (prior to bake) and sprinkle the cracked wheat over the loaf. When the cycle is complete, use oven mitts to remove the bread from the bread machine and transfer to a wire rack to cool. Bread slices best when allowed to cool.

*If using the WHOLE WHEAT RAPID Setting, substitute the quantities of these two ingredients with the quantities on page 73.

# GLUTEN FREE

# GLUTEN FREE - BANANA WALNUT BREAD

| | |
|---|---|
| **BREAD NAME** | **Gluten Free Banana Walnut Bread** |
| **SETTING** | **Gluten Free** |
| **PADDLE** | **Collapsible** |
| **CRUST COLOR OPTIONS** | **Light, Medium, Dark** |
| **DELAY START** | **No** |

| INGREDIENTS | 2.5LBS | 2.0LBS |
|---|---|---|
| | 1.25KG | 1KG |
| Eggs, 2oz (60g), at room temperature | 2 | 1 |
| Milk, 80°F (27°C) | ¾ cup | ½ cup + 2 tablespoons |
| Apple cider vinegar | 1 teaspoon | ¾ teaspoon |
| Mashed ripe banana | 1 cup | ¾ cup + 1 tablespoon |
| Brown sugar | ¼ cup | 3 tablespoons |
| Salt | 1¼ teaspoons | 1 teaspoon |
| Unsalted butter, melted | ¼ cup | 3 tablespoons |
| Chickpea/Garbanzo bean flour | 1 cup | ¾ cup + 1 tablespoon |
| Sorghum flour | 1 cup | ¾ cup + 1 tablespoon |
| Tapioca starch | ¼ cup | 3 tablespoons |
| Xanthan gum | 2½ teaspoons | 2 teaspoons |
| Yeast: Active Dry | 1½ teaspoons | 1¼ teaspoons |
| ADD TO THE AUTOMATIC FRUIT AND NUT DISPENSER | | |
| Chopped walnuts | ½ cup | ¼ cup |

Gluten free bread making is very unique and requires a slightly different procedure.

Ensure the collapsible paddle is securely attached and in the upright position before adding ingredients to the bread pan. Slightly beat the eggs and place them in the bread pan, followed by the remaining wet ingredients, then the banana and brown sugar. In a medium sized bowl, sift together the salt, chickpea/garbanzo flour, sorghum flour, tapioca starch and xanthan gum. Mix together and pour over the wet ingredients. Sprinkle the top with the yeast. Secure the bread pan inside the baking chamber. Place the chopped walnuts into the Automatic Fruit & Nut Dispenser. Select the GLUTEN FREE setting, desired crust color and loaf size. Press the START | PAUSE button. When the alert sounds during the 'knead 2' phase, the Automatic Fruit & Nut dispenser will release the walnuts. Open the lid of the bread machine. Gluten free dough should resemble mashed potatoes. If the mixture seems too wet, add 1 tablespoon of chickpea/garbanzo flour at a time. If the mixture is too dry, add ½ to 1 tablespoon of water at a time. Then, while the paddle is still kneading, scrape down the sides of the bread pan with a rubber spatula to ensure all ingredients are thoroughly mixed. Close the lid. When the cycle is complete, use oven mitts to remove the bread pan from the bread machine. Allow the bread to cool in the bread pan for 15 minutes then transfer to a wire rack to continue cooling. Bread will slice best when allowed to cool.

# GLUTEN FREE - MOCK PUMPERNICKEL BREAD

**BREAD NAME** Gluten Free Mock Pumpernickel Bread
**SETTING** Gluten Free
**PADDLE** Collapsible
**CRUST COLOR OPTIONS** Light, Medium, Dark
**DELAY START** No

| INGREDIENTS | 2.5LBS | 2.0LBS |
|---|---|---|
| | 1.25KG | 1KG |
| Eggs, 2oz (60g), at room temperature | 3 eggs + enough water to equal ¾ cup | 2 eggs + enough water to equal ½ cup + 1 tablespoon |
| Water, 80°F (27°C) | 1¼ cups | 1 cup |
| Molasses | 3 tablespoons | 2 ½ tablespoons |
| Apple cider vinegar | 1¼ teaspoons | 1 teaspoon |
| Unsalted butter, melted | ¼ cup | 3 tablespoons |
| Coffee granules | 1 tablespoon | ¾ tablespoon |
| Dark brown sugar | ¼ cup | 3 tablespoons |
| Salt | 1½ teaspoons | 1¼ teaspoons |
| White rice flour | 1¾ cups | 1⅓ cups + 1 teaspoon |
| Brown rice flour | 1 cup | ¾ cup + 1 tablespoon |
| Millet flour | ½ cup | ⅓ cup + 1 tablespoon |
| Cocoa powder | 3 tablespoons | 2 tablespoons |
| Xanthan gum | 1 tablespoon | ¾ tablespoon |
| Caraway seeds | 1 tablespoon | ¾ tablespoon |
| Yeast: Active Dry | 2¼ teaspoons | 2 teaspoons |
| Milk powder | ¼ cup | 3 tablespoons |

Gluten free bread making is very unique and requires a slightly different procedure.

Ensure the collapsible paddle is securely attached and in the upright position before adding ingredients to the bread pan. Slightly beat the eggs and place them in the bread pan, followed by the remaining wet ingredients, then the coffee granules and dark brown sugar. In a medium sized bowl, sift together the salt, white rice flour, brown rice flour, millet flour, cocoa powder and xanthan gum. Mix together and pour over the wet ingredients. Sprinkle the top with the yeast, milk powder and caraway seeds. Secure the bread pan inside the baking chamber. Select the GLUTEN FREE setting, desired crust color and loaf size. Press the START | PAUSE button. When the alert sounds during the 'knead 2' phase, open the lid of the bread machine. Gluten free dough should resemble mashed potatoes. If the mixture seems too wet, add 1 tablespoon of white rice flour at a time. If the mixture is too dry, add ½ to 1 tablespoon of water at a time. Then, while the paddle is still kneading, scrape down the sides of the bread pan with a rubber spatula to ensure all ingredients are thoroughly mixed. Close the lid. When the cycle is complete, use oven mitts to remove the bread pan from the bread machine. Allow the bread to cool in the bread pan for 15 minutes then transfer to a wire rack to continue cooling. Bread will slice best when allowed to cool.

## GLUTEN FREE - CHESTNUT BREAD

**BREAD NAME** Gluten Free Chestnut Bread
**SETTING** Gluten Free
**PADDLE** Collapsible
**CRUST COLOR OPTIONS** Light, Medium, Dark
**DELAY START** No

| INGREDIENTS | 2.5LBS | 2.0LBS |
|---|---|---|
| | 1.25KG | 1KG |
| Eggs, 2oz (60g), at room temperature | 4 | 3 |
| Water, 80°F (27°C) | ½ cup + 2 tablespoons | ½ cup |
| Buttermilk, 80°F (27°C) | 1¼ cups | 1 cup |
| Apple cider vinegar | 1 ¼ teaspoons | 1 teaspoon |
| Unsalted butter, melted | ¼ cup + 1 tablespoon | ¼ cup |
| Brown sugar | ¼ cup | 3 tablespoons |
| Salt | 1¾ teaspoons | 1½ teaspoons |
| Chestnut flour | 1¼ cups + 1 tablespoon | 1 cup |
| Brown rice flour | 1¼ cups + 1 tablespoon | 1 cup |
| Coconut flour | ½ cup + 2 tablespoons | ½ cup |
| Tapioca flour | ¼ cup + 1 tablespoon | ¼ cup |
| Potato flour | ¼ cup + 1 tablespoon | ¼ cup |
| Xanthan gum | 1¾ tablespoons | 1½ tablespoons |
| Yeast: Active Dry | 1¾ tablespoons | 1½ tablespoons |

Gluten free bread making is very unique and requires a slightly different procedure.

Ensure the collapsible paddle is securely attached and in the upright position before adding ingredients to the bread pan. Slightly beat the eggs and place them in the bread pan, followed by the remaining wet ingredients, then the brown sugar. In a medium sized bowl, sift together the salt, chestnut flour, brown rice flour, coconut flour, tapioca flour, potato flour and xanthan gum. Mix together and pour over the wet ingredients. Sprinkle the top with the yeast. Secure the bread pan inside the baking chamber. Select the GLUTEN FREE setting, desired crust color and loaf size. Press the START | PAUSE button. When the alert sounds during the 'knead 2' phase, open the lid of the bread machine. Gluten free dough should resemble mashed potatoes. If the mixture seems too wet, add 1 tablespoon of brown rice flour at a time. If the mixture is too dry, add ½ to 1 tablespoon of water at a time. Then, while the paddle is still kneading, scrape down the sides of the bread pan with a rubber spatula to ensure all ingredients are thoroughly mixed. Close the lid. When the cycle is complete, use oven mitts to remove the bread pan from the bread machine. Allow the bread to cool in the bread pan for 15 minutes then transfer to a wire rack to continue cooling. Bread will slice best when allowed to cool.

# CRUSTY LOAF

**TIP**

To retain a crisp crust, it is especially important on the CRUSTY LOAF setting to remove the bread pan before the 'keep warm' phase. The bread should then be immediately transferred to a wire rack to cool. To turn off the 'keep warm' phase, or to reduce the 60 minute keep warm time, refer to 'Using the MODIFY button', page 34.

# CRUSTY LOAF - FRENCH BREAD

**BREAD NAME** French Bread
**SETTING** Crusty Loaf
**PADDLE** Collapsible
**CRUST COLOR OPTIONS** Preset
**DELAY START** Yes

| INGREDIENTS | 2.5LBS | 2.0LBS | 1.5LBS | 1.0LBS |
|---|---|---|---|---|
| | 1.25KG | 1KG | 0.75KG | 0.5KG |
| Water, 80°F (27°C) | 1¾ cups + 1 tablespoon | 1½ cups | 1 cup + 2 tablespoons | ¾ cup |
| Salt | 2¼ teaspoons | 2 teaspoons | 1½ teaspoons | 1 teaspoon |
| Bread flour | 5 cups | 4 cups | 3 cups | 2 cups |
| Vital wheat gluten | 1 ½ tablespoons | 1¼ tablespoons | 1 tablespoon | ¾ tablespoon |
| Yeast: Active Dry | 2¾ teaspoons | 2½ teaspoons | 1¾ teaspoons | 1¼ teaspoons |

Ensure the collapsible paddle is securely attached and in the upright position before adding ingredients to the bread pan in the order listed. Secure the bread pan inside the baking chamber. Select the CRUSTY LOAF setting and loaf size. Press the START | PAUSE button. When the cycle is complete, use oven mitts to remove the bread from the bread machine and transfer to a wire rack to cool. Bread slices best when allowed to cool.

## CRUSTY LOAF - OLIVE AND ROASTED GARLIC BREAD

**BREAD NAME** Olive and Roasted Garlic Bread
**SETTING** Crusty Loaf
**PADDLE** Collapsible
**CRUST COLOR OPTIONS** Preset
**DELAY START** No

| INGREDIENTS | 2.5LBS | 2.0LBS | 1.5LBS | 1.0LBS |
|---|---|---|---|---|
| | 1.25KG | 1KG | 0.75KG | 0.5KG |
| **BIGA** | | | | |
| Water, 80°F (27°C) | ¼ cup | 3 tablespoons | 2¼ tablespoons | 1½ tablespoons |
| Bread flour | ½ cup | ⅓ cup + 1 tablespoon | ¼ cup | 3 tablespoons |
| Yeast: Active Dry | ¼ teaspoon | ⅛ teaspoon | pinch | pinch |
| **BREAD DOUGH** | | | | |
| Water, 80°F (27°C) | 1¼ cups | 1 cup | ¾ cup | ½ cup |
| Olive oil | 2 tablespoons | 1¾ tablespoons | 1½ tablespoons | 1 tablespoon |
| Salt | 1½ tablespoons | 1¼ tablespoons | 1 tablespoon | ¾ tablespoon |
| Coarse semolina (not semolina flour) | ¾ cup | ½ cup + 1 tablespoon | ⅓ cup + 1 tablespoon | ¼ cup |
| Bread flour | 2 cups + 2 tablespoons | 1⅔ cups | 1¼ cups | ¾ cup + 1 tablespoon |
| Vital wheat gluten | 1½ tablespoons | 1¼ tablespoons | 1 tablespoon | ¾ tablespoon |
| Yeast: Active Dry | ½ teaspoon | ½ teaspoon | ¼ teaspoon | ¼ teaspoon |
| **OPTIONAL TOPPING** | | | | |
| Unbleached flour | 1 tablespoon | 1 tablespoon | ½ tablespoon | 1 teaspoon |

Please see method next page.

**TIP:** 'Biga' is a pre-fermentation process. It adds flavor and complexity to the bread. Bigas tend to be dry.

## CRUSTY LOAF - OLIVE AND ROASTED GARLIC BREAD

| FILLING | 2.5LBS | 2.0LBS | 1.5LBS | 1.0LBS |
|---|---|---|---|---|
| | 1.25KG | 1KG | 0.75KG | 0.5KG |
| Roasted garlic* | 1 whole bulb | ¾ bulb | ½ bulb | ⅓ bulb |
| Pitted black Mediterranean olives | 1 cup | ¾ cup | ½ cup | ⅓ cup |

**Making the Biga**

In a small bowl, combine the water, flour and yeast and allow to ferment overnight for up to 12 hours.

**Making the Bread**

Ensure the collapsible paddle is securely attached and in the upright position before adding the biga, then the rest of the ingredients to the bread pan in the order listed, except for the roasted garlic and olives. Secure the bread pan inside the baking chamber. Select the CRUSTY LOAF setting and loaf size. Press the START | PAUSE button. At the end of the second rise and final punch down, press and hold the START | PAUSE button to momentarily pause the cycle. Remove the dough from the bread pan. On a lightly floured surface, roll the dough out into a rectangle about 6" (15cm) wide and 13" (33cm) long. Spread the roasted garlic and olives all over the dough, leaving a 1" (2.5cm) border. From the top short end, fold the dough over ⅓ of the way down. Then take the shortest end closest to you and roll the dough "jelly roll" style, into a tight roll, sealing the side edges as you roll. Seal the seam by pinching it against the folded dough. Remove the collapsible paddle from the bread pan and place the rolled dough, seam side down, into the bread pan. Use caution as the paddle will be hot. Dust the top with flour. Close the lid. Press the START | PAUSE button to resume the cycle. When the cycle is complete, use oven mitts to remove the bread from the bread machine and transfer to a wire rack to cool. Bread will slice best when allowed to cool.

***Roasted Garlic**

To roast garlic, slice off the top of a whole garlic bulb. Place in a square sheet of foil paper about 8" x 8" (20cm x 20cm). Drizzle 1 tablespoon of olive oil, place two sprigs of thyme and sprinkle with salt and pepper. Enclose the garlic by bringing up the sides of the foil and pinching the package closed. Bake in a 350°F (175°F) oven for approximately 35 minutes, or until the garlic cloves are soft and creamy in texture. To use in the recipe above, allow to cool. Squeeze the garlic bulb to extract the cloves. Keep them whole for this recipe.

## CRUSTY LOAF - CLASSIC SOURDOUGH BREAD

**BREAD NAME** Classic Sourdough Bread
**SETTING** Crusty Loaf
**PADDLE** Collapsible
**CRUST COLOR OPTIONS** Preset
**DELAY START** Yes

| INGREDIENTS | 2.5LBS | 2.0LBS | 1.5LBS | 1.0LBS |
|---|---|---|---|---|
| | 1.25KG | 1KG | 0.75KG | 0.5KG |
| Starter* | 1¼ cups | 1 cup | ¾ cup | ½ cup |
| Water, 80°F (27°C) | ¾ cup + 1 tablespoon | ¾ cup | ½ cup + 2 teaspoons | ⅓ cup + 1 teaspoon |
| Salt | 2 ½ teaspoons | 2 teaspoons | 1½ teaspoons | 1 teaspoon |
| Bread flour | 3 cups + 2 tablespoons | 2 ½ cups | 2 cups + 2 tablespoons | 1¼ cups |
| Vital wheat gluten | 1½ tablespoons | 1¼ tablespoons | 1 tablespoon | ¾ tablespoon |
| Yeast: Active Dry | ¾ teaspoon | ½ teaspoon | ¼ teaspoon | ¼ teaspoon |

*Prepare starter 8 days prior to making this bread. Please see method on next page.

**TIP:** A 'starter' is a natural or commercial yeast-reinforced sourdough, sponge or piece of old dough that is added to a dough for leavening power - shortening the baking process and enhancing the flavor of the bread. There are many sour dough recipes that do not use starters, however we have included this 8-day starter for more advanced bakers and those looking for a fuller sourdough flavor.

## CRUSTY LOAF - CLASSIC SOURDOUGH BREAD

**Making the Starter**

**Day 1:** Mix 1 teaspoon flour and 1 teaspoon water in a bowl. Cover with plastic wrap and set aside at room temperature.

**Day 2:** After noticeable froth, add 1 teaspoon flour and 1 teaspoon water. Cover with plastic wrap and set aside at room temperature.

**Day 3:** Stir in 2 teaspoons flour and 2 teaspoons water. Cover with plastic wrap and set aside at room temperature.

**Day 4:** Stir in 4 tablespoons flour and 4 tablespoons water. Cover with plastic wrap and set aside at room temperature.

**Day 5:** Stir in 8 tablespoons flour and 8 tablespoons water. Cover with plastic wrap and set aside at room temperature.

**Day 6:** Stir in ¾ cup flour and ¾ cup water into the starter. Cover with plastic wrap and set aside at room temperature.

**Day 7:** Take 1 cup of the starter (discarding the rest) and mix it with 1 cup flour and 1 cup water. Allow to rise at room temperature for 24 hours.

**Day 8:** You are ready to make Sourdough bread.

**Making the Bread**

Ensure the collapsible paddle is securely attached and in the upright position before adding the starter, then the rest of the ingredients to the bread pan in the order listed. Secure the bread pan inside the baking chamber. Select the CRUSTY LOAF setting and loaf size. Press the START | PAUSE button. When the cycle is complete, use oven mitts to remove the bread from the bread machine and transfer to a wire rack to cool. Bread slices best when allowed to cool.

## CRUSTY LOAF - RUSTIC PROSCIUTTO AND PROVOLONE BREAD

**BREAD NAME** Rustic Prosciutto and Provolone Bread
**SETTING** Crusty Loaf
**PADDLE** Collapsible
**CRUST COLOR OPTIONS** Preset
**DELAY START** No

| INGREDIENTS | 2.5LBS | 2.0LBS | 1.5LBS | 1.0LBS |
|---|---|---|---|---|
| | 1.25KG | 1KG | 0.75KG | 0.5KG |
| Water, 80°F (27°C) | 2 cups | 1⅔ cups | 1¼ cups | ¾ cup |
| Salt | 2½ teaspoons | 2 teaspoons | 1½ teaspoons | 1 teaspoon |
| Bread flour | 4 cups | 3¼ cups | 2½ cups | 1⅔ cups |
| Whole wheat flour | ¾ cup + 2 tablespoons | ¾ cup | ½ cup +1 tablespoon | ⅓ cup + 1 tablespoon |
| Vital wheat gluten | 2½ teaspoons | 2 teaspoons | 1½ teaspoons | 1 teaspoon |
| Yeast: Active Dry | 2¾ teaspoons | 2½ teaspoons | 1 ¾ teaspoons | 1¼ teaspoons |
| **ADD TO THE AUTOMATIC FRUIT AND NUT DISPENSER** | | | | |
| Prosciutto, medium sized dice | ½ cup + 1 tablespoon | ½ cup | ⅓ cup + 1 tablespoon | ¼ cup |
| Provolone cheese, medium sized dice | ½ cup + 1 tablespoon | ½ cup | ⅓ cup + 1 tablespoon | ¼ cup |

Ensure the collapsible paddle is securely attached and in the upright position before adding ingredients to the bread pan in the order listed. Secure the bread pan inside the baking chamber. Place the prosciutto and provolone cheese into the Automatic Fruit & Nut Dispenser. Select the CRUSTY LOAF setting and loaf size. Press the START | PAUSE button. When the cycle is complete, use oven mitts to remove the bread from the bread machine and transfer to a wire rack to cool. Bread will slice best when allowed to cool.

## CRUSTY LOAF - SUNDRIED TOMATO & FETA CHEESE BREAD

**BREAD NAME** Sundried Tomato & Feta Cheese Bread
**SETTING** Crusty Loaf
**PADDLE** Collapsible
**CRUST COLOR OPTIONS** Preset
**DELAY START** No

| INGREDIENTS | 2.5LBS | 2.0LBS | 1.5LBS | 1.0LBS |
|---|---|---|---|---|
| | 1.25KG | 1KG | 0.75KG | 0.5KG |
| Water, 80°F (27°C) | 1⅔ cups | 1½ cups | 1 cup + 2 tablespoons | ¾ cup |
| Olive oil | ¼ cup | 3 tablespoons | 2 tablespoons | 1 tablespoon |
| Salt | 2 teaspoons | 1½ teaspoons | 1¼ teaspoons | ¾ teaspoon |
| Bread flour | 5 cups + 3 tablespoons | 4 cups + 2 tablespoons | 3 cups + 2 tablespoons | 2 cups + 1 tablespoon |
| Vital wheat gluten | 1 teaspoon | ¾ teaspoon | ½ teaspoon | ¼ teaspoon |
| Dried basil | 1½ teaspoons | 1¼ teaspoons | 1 teaspoon | ¾ teaspoon |
| Dried oregano | 1½ teaspoons | 1¼ teaspoons | 1 teaspoon | ¾ teaspoon |
| Yeast: Active Dry | 2 teaspoons | 1¾ teaspoons | 1½ teaspoons | 1¼ teaspoons |
| **ADD TO THE AUTOMATIC FRUIT AND NUT DISPENSER** | | | | |
| Chopped sundried tomato, patted dry | ⅓ cup | ¼ cup + 1 tablespoon | ¼ cup | 3 tablespoons |
| Coarsely crumbled feta cheese, patted dry | ⅓ cup | ¼ cup + 1 tablespoon | ¼ cup | 3 tablespoons |

Ensure the collapsible paddle is securely attached and in the upright position before adding ingredients to the bread pan in the order listed. Secure the bread pan inside the baking chamber. Place the sundried tomato and feta cheese into the Automatic Fruit & Nut Dispenser. Select the CRUSTY LOAF setting and loaf size. Press the START | PAUSE button. When the cycle is complete, use oven mitts to remove the bread from the bread machine and transfer to a wire rack to cool. Bread will slice best when allowed to cool.

# CRUSTY LOAF - PESTO & PINE NUT BREAD

**BREAD NAME** **Pesto & Pine Nut Bread**
**SETTING** **Crusty Loaf**
**PADDLE** **Collapsible**
**CRUST COLOR OPTIONS** **Preset**
**DELAY START** **No**

| INGREDIENTS | 2.5LBS | 2.0LBS | 1.5LBS | 1.0LBS |
|---|---|---|---|---|
| | 1.25KG | 1KG | 0.75KG | 0.5KG |
| Water, 80°F (27°C) | 1⅔ cups | 1⅓ cups | 1 cup | ⅔ cup |
| Olive oil | 2½ tablespoons | 2 tablespoons | 1½ tablespoons | 1 tablespoon |
| Basil pesto, pre-made or store-bought | ½ cup | ⅓ cup | ¼ cup | 3 tablespoons |
| Salt | 1¾ teaspoons | 1½ teaspoons | 1 teaspoon | ¾ teaspoon |
| Sugar, granulated | 2 teapsoons | 1½ teaspoons | 1 teaspoon | ¾ teaspoon |
| Bread flour | 5 cups | 4 cups | 3 cups | 2 cups |
| Vital wheat gluten | 1 teaspoon | ¾ teaspoon | ½ teaspoon | ¼ teaspoon |
| Freshly grated parmesan cheese | ½ cup | ⅓ cup | ¼ cup | 3 tablespoons |
| Yeast: Active Dry | 2 teaspoons | 1½ teaspoons | 1¼ teaspoons | ¾ teaspoon |
| **ADD TO THE AUTOMATIC FRUIT AND NUT DISPENSER** | | | | |
| Toasted pine nuts | ½ cup | ⅓ cup | ½ cup | ¼ cup |

Ensure the collapsible paddle is securely attached and in the upright position before adding ingredients to the bread pan in the order listed. Secure the bread pan inside the baking chamber. Place the pine nuts into the Automatic Fruit & Nut Dispenser. Select the CRUSTY LOAF setting and loaf size. Press the START | PAUSE button. When the cycle is complete, use oven mitts to remove the bread from the bread machine and transfer to a wire rack to cool. Bread will slice best when allowed to cool.

# SWEET

# SWEET BREAD - FIG AND WALNUT BREAD

**BREAD NAME** Fig and Walnut Bread
**SETTING** Sweet
**PADDLE** Collapsible
**CRUST COLOR OPTIONS** Preset
**DELAY START** No

| INGREDIENTS | 2.5LBS | 2.0LBS | 1.5LBS | 1.0LBS |
|---|---|---|---|---|
| | 1.25KG | 1KG | 0.75KG | 0.5KG |
| **BIGA** | | | | |
| Water, 80°F (27°C) | ¼ cup | 3 tablespoons | 2 ¼ tablespoons | 1½ tablespoons |
| Bread flour | ½ cup | ⅓ cup + 1 tablespoon | ¼ cup | 3 tablespoons |
| Yeast: Active Dry | ¼ teaspoon | ⅛ teaspoon | pinch | pinch |
| **BREAD DOUGH** | | | | |
| Water, 80F (27°C) | 1¼ cups | 1 cup | ¾ cup | ½ cup |
| Olive oil | 2 tablespoons | 1¾ tablespoons | 1½ tablespoons | 1 tablespoon |
| Salt | 1½ tablespoons | 1¼ tablespoons | 1 tablespoon | ¾ tablespoon |
| Sugar, granulated | ¼ cup | 3 tablespoons | 2 tablespoons | 1½ tablespoons |
| Coarse semolina (not semolina flour) | ¾ cup | ½ cup + 1 tablespoon | ⅓ cup + 1 tablespoon | ¼ cup |
| Bread flour | 2 cups + 2 tablespoons | 1⅔ cups | 1¼ cups | ¾ cup + 1 tablespoon |
| Vital wheat gluten (optional) | 1½ tablespoons | 1¼ tablespoons | 1 tablespoon | ¾ tablespoon |
| Yeast: Active Dry | ½ teaspoon | ½ teaspoon | ¼ teaspoon | ¼ teaspoon |

Please see method on next page.

**TIP:** 'Biga' is a pre-fermentation process. It adds flavor and complexity to the bread. Bigas tend to be dry.

## SWEET BREAD - FIG AND WALNUT BREAD

| INGREDIENTS | 2.5LBS | 2.0LBS | 1.5LBS | 1.0LBS |
|---|---|---|---|---|
| | 1.25KG | 1KG | 0.75KG | 0.5KG |
| **FILLING** | | | | |
| Dried figs, roughly chopped | 1 cup | ¾ cup | ½ cup | ¼ cup |
| Toasted walnuts | ¾ cup | ⅔ cup | ½ cup | ⅓ cup |
| Orange liqueur or orange juice | 2 tablespoons | 1½ tablespoons | 1¼ tablespoons | 1 tablespoon |
| Honey | 3 tablespoons | 2½ tablespoons | 2 tablespoons | 1½ tablespoons |
| **OPTIONAL TOPPING** | | | | |
| Coarse sugar | 1 tablespoon | ¾ tablespoon | ½ tablespoon | ½ tablespoon |
| Egg wash: 1 egg + 1 tablespoon water, beaten | | | | |

**Making the Biga**

In a small bowl, combine the water, flour and yeast and allow to ferment overnight for up to 12 hours. In the meantime, combine the ingredients for the filling and refrigerate overnight.

**Making the Bread**

Ensure the collapsible paddle is securely attached and in the upright position before adding the biga, then the rest of the ingredients to the bread pan in the order listed. Secure the bread pan inside the baking chamber. Select the SWEET setting and loaf size. Press the START | PAUSE button. At the end of the second rise and final punch down, press and hold the START | PAUSE button to momentarily pause the cycle. Remove the dough from the bread pan. On a lightly floured surface, roll the dough out into a rectangle about 6" (15cm) wide and 13" (33cm) long. Spread the filling all over the dough, leaving a 1" (2.5cm) border. From the top short end, fold the dough over ⅓ of the way down. Then take the shortest end closest to you and roll the dough "jelly roll" style, into a tight roll, sealing the side edges as you roll. Seal the seam by pinching it against the folded dough. Remove the collapsible paddle from the bread pan and place the rolled dough, seam side down, into the bread pan. Use caution as the paddle will be hot. Brush the top with the egg wash and sprinkle with sugar if desired. Close the lid. Press the START | PAUSE button to resume the cycle. When the cycle is complete, use oven mitts to remove the bread from the bread machine and transfer to a wire rack to cool. Bread will slice best when allowed to cool.

## SWEET BREAD - MAPLE PECAN BREAD

**BREAD NAME** Maple Pecan Bread
**SETTING** Sweet
**PADDLE** Collapsible
**CRUST COLOR OPTIONS** Preset
**DELAY START** Yes

| INGREDIENTS | 2.5LBS | 2.0LBS | 1.5LBS | 1.0LBS |
|---|---|---|---|---|
| | 1.25KG | 1KG | 0.75KG | 0.5KG |
| Water, 80°F (27°C) | 1⅔ cups | 1⅓ cups | 1 cup | ⅔ cup |
| Pure maple syrup | ⅓ cup | 4 tablespoons | 3 tablespoons | 2 tablespoons |
| Unsalted butter, ½" pieces at room temperature | 3¾ tablespoons | 3 tablespoons | 2 tablespoons | 1 tablespoon |
| Salt | 2 teaspoons | 1½ teaspoons | 1 teaspoon | ¾ teaspoon |
| Sugar, granulated | 2½ teaspoons | 2 teaspoons | 1½ teaspoons | 1 teaspoon |
| Bread flour | 5 cups | 4 cups | 3 cups | 2 cups |
| Vital wheat gluten (optional) | 1½ tablespoons | 1¼ tablespoons | 1 tablespoon | ¾ tablespoon |
| Milk powder | 2½ tablespoons | 2 tablespoons | 1½ tablespoons | 1 tablespoon |
| Yeast: Active Dry | 2 teaspoons | 1½ teaspoons | 1 teaspoon | ¾ teaspoon |
| **ADD TO THE AUTOMATIC FRUIT AND NUT DISPENSER** | | | | |
| Chopped pecans | ¾ cup | ⅔ cup | ½ cup | ¼ cup |

Ensure the collapsible paddle is securely attached and in the upright position before adding ingredients to the bread pan in the order listed. Secure the bread pan inside the baking chamber. Place the pecans into the Automatic Fruit & Nut Dispenser. Select the SWEET setting and loaf size. Press the START | PAUSE button. When the cycle is complete, use oven mitts to remove the bread from the bread machine and transfer to a wire rack to cool. Bread will slice best when allowed to cool.

## SWEET BREAD - APRICOT, ALMOND AND CARDAMON BREAD

**BREAD NAME** — **Apricot, Almond and Cardamon Bread**
**SETTING** — **Sweet**
**PADDLE** — **Collapsible**
**CRUST COLOR OPTIONS** — **Preset**
**DELAY START** — **Yes**

| INGREDIENTS | 2.5LBS | 2.0LBS | 1.5LBS | 1.0LBS |
|---|---|---|---|---|
| | 1.25KG | 1KG | 0.75KG | 0.5KG |
| Water, 80°F (27°C) | 1½ cups | 1¼ cups | 1 cup + 1 tablespoon | ½ cup + 1 tablespoon |
| Pure almond extract | 1½ teaspoons | 1¼ teaspoons | 1 teaspoon | ¾ teaspoon |
| Unsalted butter, ½" pieces at room temperature | ¼ cup | 3 tablespoons | 2 tablespoons | 1 tablespoon |
| Salt | 2 teaspoons | 1½ teaspoons | 1 teaspoon | ¾ teaspoon |
| Brown sugar | ¼ cup | 3 tablespoons | 2 tablespoons | 1 tablespoon |
| Bread flour | 5 cups | 4 cups | 3 cups | 2 cups |
| Vital wheat gluten (optional) | 1½ tablespoons | 1¼ tablespoons | 1 tablespoon | ¾ tablespoon |
| Milk powder | 3 tablespoons | 2½ tablespoons | 2 tablespoons | 1¾ tablespoons |
| Ground cardamom | 1½ teaspoons | 1¼ teaspoons | 1 teaspoon | ¾ teaspoon |
| Yeast: Active Dry | 2 teaspoons | 1¾ teaspoons | 1½ teaspoons | 1 teaspoon |
| **ADD TO THE AUTOMATIC FRUIT AND NUT DISPENSER** | | | | |
| Slivered almonds | ⅓ cup | ⅓ cup | ⅓ cup | ¼ cup |
| Dried apricots, chopped | ⅓ cup | ⅓ cup | ⅓ cup | ¼ cup |

Ensure the collapsible paddle is securely attached and in the upright position before adding ingredients to the bread pan in the order listed. Secure the bread pan inside the baking chamber. Place the slivered almonds and chopped apricots into the Automatic Fruit & Nut Dispenser. Select the SWEET setting and loaf size. Press the START | PAUSE button. When the cycle is complete, use oven mitts to remove the bread from the bread machine and transfer to a wire rack to cool. Bread will slice best when allowed to cool.

## SWEET BREAD - CHOCOLATE HAZELNUT BREAD

| | |
|---|---|
| **BREAD NAME** | **Chocolate Hazelnut Bread** |
| **SETTING** | **Sweet** |
| **PADDLE** | **Collapsible** |
| **CRUST COLOR OPTIONS** | **Preset** |
| **DELAY START** | **No** |

| INGREDIENTS | 2.5LBS | 2.0LBS | 1.5LBS | 1.0LBS |
|---|---|---|---|---|
| | 1.25KG | 1KG | 0.75KG | 0.5KG |
| Milk, 80°F (27°C) | 1 cup | ¾ cup | ½ cup + 1 teaspoon | ⅓ cup + 1 teaspoon |
| Sour cream | ½ cup | ½ cup | ⅓ cup + 2 teaspoons | ¼ cup |
| Hazelnut extract | 2 teaspoons | 1¾ teaspoons | 1½ teaspoons | 1 teaspoon |
| Eggs, 2oz (60g), at room temperature, beaten | 2 | 1 | 1 | 1 |
| Hazelnut butter | ¼ cup | 3 tablespoons | 2 tablespoons | 1½ tablespoons |
| Salt | 1¼ teaspoons | 1 teaspoon | ¾ teaspoons | ½ teaspoon |
| Sugar, granulated | ¼ cup + 1 tablespoon | ¼ cup | 3 tablespoons | 2 tablespoons |
| Cocoa powder | ¼ cup + 1 tablespoon | ¼ cup | 3 tablespoons | 2 tablespoons |
| Bread flour | 5 cups | 4 cups | 3 cups | 2 cups |
| Vital wheat gluten (optional) | 1½ tablespoons | 1¼ tablespoons | 1 tablespoon | ¾ tablespoon |
| Yeast: Active Dry | 3 teaspoons | 2½ teaspoons | 2 teaspoons | 1¼ teaspoons |
| **ADD TO THE AUTOMATIC FRUIT AND NUT DISPENSER** | | | | |
| Semi sweet chocolate chips | ⅓ cup + 1 tablespoon | ⅓ cup | ¼ cup | 3 tablespoons |
| Toasted hazelnuts | ⅓ cup + 1 tablespoon | ⅓ cup | ¼ cup | 3 tablespoons |

Ensure the collapsible paddle is securely attached and in the upright position before adding ingredients to the bread pan in the order listed, except for the chocolate chips and toasted hazelnuts. Secure the bread pan inside the baking chamber. Place the chocolate chips and toasted hazelnuts into the Automatic Fruit & Nut Dispenser. Select the SWEET setting and loaf size. Press the START | PAUSE button. When the cycle is complete, use oven mitts to remove the bread from the bread machine and transfer to a wire rack to cool. Bread will slice best when allowed to cool.

# YEAST FREE

## YEAST FREE - IRISH SODA BREAD

| | |
|---|---|
| **BREAD NAME** | **Yeast Free Irish Soda Bread** |
| **SETTING** | **Yeast Free** |
| **PADDLE** | **Collapsible** |
| **DELAY START** | **No** |

| INGREDIENTS | |
|---|---|
| Buttermilk | 2 cups |
| Egg, 2oz (60g), at room temperature, beaten | 1 |
| Unsalted butter, melted | 3 tablespoons |
| Sugar, granulated | ¼ cup |
| Salt | 1 teaspoon |
| Unbleached all purpose flour, sifted | 1¾ cups |
| Whole wheat flour, sifted | 1¼ cups |
| Baking powder | 1 tablespoon |
| Baking soda | 1 teaspoon |

Ensure the collapsible paddle is securely attached and in the upright position before placing the buttermilk, egg, butter and sugar in the bread pan. In a medium sized bowl, combine the salt, unbleached all purpose flour, whole wheat flour, baking powder and baking soda. Mix together and pour over the wet ingredients. Secure the bread pan inside the baking chamber. Select the YEAST FREE setting. Press the START | PAUSE button. When the alert sounds during the 'knead 2' phase, open the lid of the bread machine. Then, while the paddle is still kneading, scrape down the sides of the bread pan with a rubber spatula to ensure all ingredients are thoroughly mixed. Close the lid. When the cycle is complete, use oven mitts to remove the bread pan from the bread machine. Allow the bread to cool in the bread pan for 15 minutes then transfer to a wire rack to continue cooling. Bread will slice best when allowed to cool.

# YEAST FREE - GLUTEN FREE LEMON LIME LOAF

**BREAD NAME** Gluten Free Lemon Lime Loaf
**SETTING** Yeast Free
**PADDLE** Collapsible
**DELAY START** No

| INGREDIENTS | |
|---|---|
| Egg, 2oz (60g), at room temperature, beaten | 6 |
| Coconut milk | ⅓ cup |
| Lemon juice | 3 tablespoons |
| Lime juice | 3 tablespoons |
| Unsalted butter, melted | ¼ cup |
| Lime zest | 2 teaspoons |
| Sugar, granulated | ½ cup |
| Salt | ⅛ teaspoon |
| Lemon zest | 1 tablespoon |
| Coconut flour, sifted | 1 cup |
| Baking powder | 2 teaspoons |
| Baking soda | ½ teaspoon |
| **CITRUS GLAZE** | |
| Confectioner's sugar | ¼ cup |
| Lemon juice | 1½ teaspoons |

Ensure the collapsible paddle is securely attached and in the upright position before placing the eggs in the bread pan. Add the coconut milk, lemon juice, lime juice, butter, zests and sugar. In a medium sized bowl, combine the salt, coconut flour, baking powder and baking soda. Mix together and pour over the wet ingredients. Secure the bread pan inside the baking chamber. Select the YEAST FREE setting. Press the START | PAUSE button. When the alert sounds during the 'knead 2' phase, open the lid of the bread machine. Then, while the paddle is still kneading, scrape down the sides of the bread pan with a rubber spatula to ensure all ingredients are thoroughly mixed. Close the lid. When the cycle is complete, use oven mitts to remove the bread pan from the bread machine. Allow the bread to cool in the bread pan for 15 minutes then transfer to a wire rack to continue cooling. Bread will slice best when allowed to cool. Combine the confectioner's sugar and lemon juice and drizzle over the loaf.

## YEAST FREE - CRANBERRY ORANGE LOAF

| | |
|---|---|
| **BREAD NAME** | **Cranberry Orange Loaf** |
| **SETTING** | **Yeast Free** |
| **PADDLE** | **Collapsible** |
| **DELAY START** | **No** |

| INGREDIENTS | |
|---|---|
| Egg, 2oz (60g), at room temperature, beaten | 1 |
| Milk, 80°F (27°C) | ⅓ cup |
| Orange juice | ⅓ cup |
| Unsalted butter, melted | ⅓ cup |
| Orange zest | 1 tablespoon |
| Sugar, granulated | ¾ cup |
| Salt | ½ teaspoon |
| Unbleached all purpose flour, sifted | 2 cups |
| Whole wheat flour, sifted | 3 tablespoons |
| Baking powder | 2 teaspoons |
| Baking soda | 1 teaspoon |
| **ADD TO THE AUTOMATIC FRUIT AND NUT DISPENSER** | |
| Dried cranberries | ⅓ cup |

Ensure the collapsible paddle is securely attached and in the upright position before placing the egg in the bread pan. Add the milk, orange juice, butter, orange zest and sugar. In a medium sized bowl, combine the salt, unbleached all purpose flour, whole wheat flour, baking powder and baking soda. Mix together and pour over the wet ingredients. Secure the bread pan inside the baking chamber. Place the dried cranberries into the Automatic Fruit & Nut Dispenser. Select the YEAST FREE setting. Press the START | PAUSE button. When the alert sounds during the 'knead 2' phase, open the lid of the bread machine. Then, while the paddle is still kneading, scrape down the sides of the bread pan with a rubber spatula to ensure all ingredients are thoroughly mixed. Close the lid. When the cycle is complete, use oven mitts to remove the bread pan from the bread machine. Allow the bread to cool in the bread pan for 15 minutes then transfer to a wire rack to continue cooling. Bread will slice best when allowed to cool.

## YEAST FREE - LU-LU'S TRES LECHES CAKE

**BREAD NAME** Lu-Lu's Tres Leches Cake
**SETTING** Yeast Free
**PADDLE** Collapsible
**DELAY START** No

| INGREDIENTS | |
|---|---|
| Egg, 2oz (60g), at room temperature, beaten | 5 |
| Milk, 80°F (27°C) | ½ cup |
| Vegetable oil | ⅓ cup |
| Pure vanilla extract | 1 teaspoon |
| Sugar, granulated | ¾ cup |
| Salt | ¼ teaspoon |
| Sugar, granulated | ¾ cup |
| Cake/pastry flour, sifted | 1½ cups |
| Baking powder | 1 teaspoon |

Ensure the collapsible paddle is securely attached and in the upright position before placing the eggs in the bread pan. Add the milk, vegetable oil, pure vanilla extract and sugar. In a medium sized bowl, combine the salt, flour and baking powder. Mix together and pour over the wet ingredients. Secure the bread pan inside the baking chamber. Select the YEAST FREE setting. Press the START | PAUSE button. When the alert sounds during the 'knead 2' phase, open the lid of the bread machine. Then, while the paddle is still kneading, scrape down the sides of the bread pan with a rubber spatula to ensure all ingredients are thoroughly mixed. Close the lid. When the cycle is complete, use oven mitts to remove the bread pan from the bread machine. Allow the bread to cool in the bread pan for 15 minutes then turn the loaf out onto a plate. Using a fork, prick the entire loaf 30 times. Allow the loaf to continue cooling.

## YEAST FREE - LU-LU'S TRES LECHES CAKE

| MILK SOAKER | |
|---|---|
| Milk | 1 cup |
| Sweetened condensed milk | ½ can |
| Evaporated milk | ½ can |
| Pure vanilla extract | 1 teaspoon |
| Heavy whipping cream | ¾ cup |
| Sugar, granulated | ⅓ cup |

In a small bowl, whisk together the milk, sweetened condensed milk, evaporated milk, vanilla extract, heavy whipping cream and sugar. Place cooled loaf in a rectangle dish with sides. Pour the milk soaker all over the loaf and allow the loaf to soak up the liquid, aiding it by spooning more over the loaf. Cover and refrigerate overnight.

| WHIPPED TOPPING | |
|---|---|
| Pure vanilla extract | ½ teaspoon |
| Whipping cream | ½ cup |
| Sugar, granulated | 1 teaspoon |

Beat together the vanilla extract, whipping cream and sugar until light and fluffy. Top the milk soaked loaf with the whipped cream mixture.

# DOUGH

# DOUGH - CORINNA'S BRIOCHE

| | |
|---|---|
| **BREAD NAME** | **Corinna's Brioche** |
| **SETTING** | **Dough-Bread** |
| **PADDLE** | **Collapsible** |
| **DELAY START** | **No** |

| INGREDIENTS | |
|---|---|
| Eggs, 2oz (60g), at room temperature | 3 |
| Milk, 80°F (27°C) | ½ cup |
| Salt | 1¼ teaspoons |
| Sugar, granulated | 3 tablespoons |
| Bread flour | 2¾ cups |
| Vital wheat gluten | 1 tablespoon |
| Yeast: Active Dry | 2¼ teaspoons |
| Unsalted butter, ½" pieces at room temperature | ½ cup |
| **OPTIONAL TOPPING** | |
| Egg wash: 1 egg + 1 tablespoon water, beaten | |

Ensure the collapsible paddle is securely attached and in the upright position before adding ingredients to the bread pan. Slightly beat the eggs and place them in the bread pan, followed by the remaining ingredients in the order listed, except for the butter. Secure the bread pan inside the baking chamber. Select the DOUGH BREAD setting. Press the START | PAUSE button. When the alert sounds during the 'knead 2' phase, open the lid of the bread machine. While it is still kneading, add the butter to the dough one piece at a time, allowing the dough to nearly incorporate the butter before adding the next piece. Once all the butter has been added, close the lid. When the cycle is complete, remove the bread pan from the bread machine and cover with plastic wrap. Place the entire bread pan with dough in the refrigerator, and refrigerate overnight.

Remove the bread pan from the refrigerator and allow to sit at room temperature for 30 minutes. On a lightly floured surface, take the dough out of the bread pan and divide the dough into 8 equal portions. Roll each portion into a smooth ball.

Remove the collapsible paddle from the bread pan and place the 8 formed dough balls into the bread pan, 2 rows of 4 balls.

Allow the brioche dough to rise until doubled in size, approximately 1 hour. Brush the top of the risen brioche with the egg wash.

Secure the bread pan inside the baking chamber. Select the BAKE ONLY setting, modifying the baking time to 1 hour. Press the START | PAUSE button. When the cycle is complete, use oven mitts to remove the bread pan from the bread machine. Allow the bread to cool in the bread pan for 15 minutes then transfer to a wire rack to continue cooling. Bread will slice best when allowed to cool.

**TIP:** Brioche makes an excellent French toast.

## DOUGH - HAMBURGER BUNS

| | |
|---|---|
| **BREAD NAME** | **Hamburger Buns** |
| **SETTING** | **Dough-Bread** |
| **PADDLE** | **Collapsible** |
| **DELAY START** | **Yes** |

| INGREDIENTS | |
|---|---|
| **SPONGE** | |
| Milk, 80°F (27°C) | ¾ cup |
| Sugar, granulated | ½ teaspoon |
| Bread flour | 1⅓ cups |
| Yeast: Active Dry | 1½ teaspoons |
| **DOUGH** | |
| Milk, 80°F (27°C) | ⅓ cup |
| Honey | 1½ tablespoons |
| Unsalted butter, ½" pieces at room temperature | ¼ cup |
| Salt | 2 teaspoons |
| Bread flour | 1⅓ cups |

| OPTIONAL TOPPING |
|---|
| Sesame seeds, or coarse sea salt |
| Egg wash: 1 egg + 1 tablespoon water, beaten |

**TIP:** A 'sponge' is a bread dough starter made from an initial mixing of liquid, commercial or natural yeasts and flour to form a batter-like mixture that pre-ferments before added to a dough.

### Making the Sponge

In a small bowl, combine the sponge ingredients. Cover with plastic wrap and set aside in a warm place to proof for 30 minutes.

### Making the Hamburger Bun

Ensure the collapsible paddle is securely attached and in the upright position before adding ingredients to the bread pan. Place the milk into the bread pan and add the sponge. Break up the sponge by hand. Add the remaining ingredients in the order listed. Secure the bread pan inside the baking chamber. Select the DOUGH BREAD setting. Press the START | PAUSE button. When the cycle is complete, remove the bread pan from the bread machine. On a lightly floured surface, take the dough out of the bread pan and divide the dough into 6 equal portions. Roll each portion into a ball and place on a parchment paper lined baking sheet, 2 rows of 3 buns. Lightly brush each bun with the egg wash, then flatten each round. Cover with plastic wrap. After 20 minutes, lightly brush with the egg wash and flatten the buns again. Cover with plastic wrap. After 25mins, remove the plastic wrap, lightly brush with the egg wash and sprinkle the buns with sesame seeds and/or coarse sea salt.

Preheat an oven to 400°F (205°C). Bake the buns in the center rack for approximately 20-25 minutes or until golden brown.

# DOUGH - CINNAMON BUNS

| | |
|---|---|
| **BREAD NAME** | **Cinnamon Buns** |
| **SETTING** | **Dough-Bread** |
| **PADDLE** | **Collapsible** |
| **DELAY START** | **No** |

| INGREDIENTS | |
|---|---|
| Milk, 80°F (27°C) | 1 cup |
| Eggs, 2oz (60g), at room temperature, beaten | 2 |
| Unsalted butter, ½" pieces at room temperature | ¼ cup |
| Salt | 1 teaspoon |
| Sugar, granulated | ⅓ cup |
| Bread flour | 4 cups |
| Yeast: Active Dry | 2¼ teaspoons |
| **FILLING** | |
| Butter, softened | ½ cup |
| Brown sugar | ½ cup |
| Cinnamon | 1 teaspoon |
| Walnuts, chopped | ½ cup |

| CREAM CHEESE FROSTING | |
|---|---|
| Cream cheese, room temperature | 4 oz. |
| Butter, softened | 3 tablespoons |
| Pure vanilla extract | 1 teaspoon |
| Confectioner's sugar | 1¼ cups |

Beat together the cream cheese and butter until light and fluffy. Mix in the pure vanilla extract. Add the confectioner's sugar and beat until well combined and light and fluffy, about 3-5 minutes. Refrigerate until ready to use.

Ensure the collapsible paddle is securely attached and in the upright position before adding ingredients to the bread pan in the order listed, except for the filling. Secure the bread pan inside the baking chamber. Select the DOUGH BREAD setting. Press the START | PAUSE button. When the cycle is complete, remove the bread pan from the bread machine. On a lightly floured surface, roll the dough out into a rectangle about 6" (15cm) wide and 13" (33cm) long . Spread the softened butter all over the dough, leaving a 1" (2.5cm) border. Sprinkle with the brown sugar then top with the cinnamon and chopped walnuts. From the top short end, fold the dough over ⅓ of the way down. Then take the longest end and roll the dough "jelly roll" style, into a tight roll. Seal the seam by pinching it against the folded dough. Cut the dough into 18 rounds using a sharp knife. Use a see-saw motion rather than pressing the blade down. Arrange the rounds evenly onto two 8" (20cm) round spring form pans lined with parchment paper. Cover in plastic wrap and allow to rise a final time for approximately 45 minutes.

Preheat the oven to 350°F (175°C) and bake the rolls in the center rack for approximately 30 to 35 minutes. Remove the cinnamon buns and allow them to cool to room temperature before topping with the cream cheese frosting.

## DOUGH - PIZZA DOUGH

| | |
|---|---|
| **BREAD NAME** | **Pizza Dough** |
| **SETTING** | **Dough-Pizza** |
| **PADDLE** | **Collapsible** |
| **DELAY START** | **Yes** |

| INGREDIENTS | |
|---|---|
| Water, 80°F (27°C) | ¾ cup + 2 tablespoons |
| Olive oil, extra virgin | 2 tablespoons |
| Salt | 1 teaspoon |
| Sugar, granulated | ½ teaspoon |
| Bread flour | 1¾ cups |
| Whole wheat flour | ½ cup |
| Yeast: Active Dry | 2¼ teaspoons |

Ensure the collapsible paddle is securely attached and in the upright position before adding ingredients to the bread pan in the order listed. Secure the bread pan inside the baking chamber. Select the DOUGH PIZZA setting. Press the START | PAUSE button.

Preheat oven to 450°F - 500°F (230°C - 260°C). Place the dough on a lightly floured surface. Using the heel of your hand, press to flatten. Roll out the dough into a circle, then lift it onto a pizza pan that has been brushed with olive oil. Pull and press the dough into a circle to fit the pan. Shape a ½ inch rim around the edge. Spread tomato sauce onto the dough and cover with desired toppings. Place the pizza pan on the lowest rack and bake until the dough is crisp and brown, approximately 12-15 minutes.

## DOUGH - FOCACCIA DOUGH

| | |
|---|---|
| **BREAD NAME** | **Focaccia Dough** |
| **SETTING** | **Dough-Pizza** |
| **PADDLE** | **Collapsible** |
| **DELAY START** | **No** |

| INGREDIENTS | |
|---|---|
| **BIGA INGREDIENTS** | |
| Water 55°F (13°C) | ¼ cup |
| Bread flour | ¾ cup |
| Yeast: Active Dry | pinch |
| **DOUGH** | |
| Water, 86°F (30°C) | 1 cup |
| Olive oil | 4 tablespoons |
| Salt | 2 teaspoons |
| Sugar, granulated | 1 teaspoon |
| Bread flour | 2 cups |
| Yeast: Active Dry | ¾ teaspoon |

| SUGGESTED TOPPINGS |
|---|
| Onions, caramelized |
| Black olives |
| Tomatoes, thinly sliced |
| Coarse sea salt |
| Basil, dried |
| Garlic, minced |

**TIP:** 'Biga' is a pre-fermentation process. It adds flavor and complexity to the bread. Bigas tend to be dry.

### Making the Biga

The biga should be prepared one day before you want to serve the focaccia. Combine the ingredients for the biga in a small bowl until well combined. The biga will be stiff and slightly dry. Cover with plastic wrap at room temperature for up to 12 hours.

### Making the Focaccia

Ensure the collapsible paddle is securely attached and in the upright position before adding the water to the bread pan. Cut the biga into 6 pieces and add it to the water. Break up the biga pieces by hand. Add the remaining ingredients in the order listed. Secure the bread pan inside the baking chamber. Select the DOUGH PIZZA setting. Press the START | PAUSE button. When the cycle is complete, remove the dough from the bread pan and transfer to a lightly floured surface. Divide the dough into 2 portions. Use the heel of your hand to press and flatten a piece of the dough until it is ¼" (0.5mm) thick. Transfer the pressed dough to a baking sheet that has been brushed with olive oil and sprinkled heavily with cornmeal or semolina. Brush the top with olive oil. Cover gently with plastic wrap and allow to rise at room temperature until puffy, about 25 minutes.

Preheat the oven to 400°F (205°C). Brush the dough again with olive oil and sprinkle with desired toppings. Place the baking sheet on the lowest rack and bake until the focaccia is nicely brown, approximately 20 to 25 minutes.

# DOUGH - WHOLE WHEAT PASTA DOUGH

| | |
|---|---|
| **BREAD NAME** | **Whole Wheat Pasta Dough** |
| **SETTING** | **Dough-Pasta** |
| **PADDLE** | **Collapsible** |
| **DELAY START** | **No** |

| INGREDIENTS | |
|---|---|
| Eggs, 2oz (60g), at room temperature, beaten | 3 |
| Whole wheat flour | 2 cups |

Ensure the collapsible paddle is securely attached and in the upright position before adding ingredients to the bread pan in the order listed. Secure the bread pan inside the baking chamber. Select the DOUGH PASTA setting. Press the START | PAUSE button. When the cycle is complete, transfer the dough to a lightly floured surface and shape it into a ball. Wrap in plastic wrap and allow to rest 30 minutes prior to hand shaping or placing through a pasta extruder. The dough can be refrigerated for up to 3 days.

**TIP:** If the dough is too dry, add 1 tablespoon of water at a time. If it is too wet, add flour, ½ to 1 tablespoon at a time.

## DOUGH - EGG PASTA DOUGH

**BREAD NAME** **Egg Pasta Dough**
**SETTING** **Dough-Pasta**
**PADDLE** **Collapsible**
**DELAY START** **No**

| INGREDIENTS | |
|---|---|
| Eggs, 2oz (60g), at room temperature, beaten | 3 |
| Unbleached all purpose flour | 2 cups |

Ensure the collapsible paddle is securely attached and in the upright position before adding ingredients to the bread pan in the order listed. Secure the bread pan inside the baking chamber. Select the DOUGH PASTA setting. Press the START | PAUSE button. When the cycle is complete, transfer the dough to a lightly floured surface and shape it into a ball. Wrap in plastic wrap and allow to rest 30 minutes prior to hand shaping or placing through a pasta extruder. The dough can be refrigerated for up to 3 days.

**TIP:** If the dough is too dry, add 1 tablespoon of water at a time. If it is too wet, add flour, ½ to 1 tablespoon at a time.

## DOUGH - EGG FREE SEMOLINA PASTA DOUGH

**BREAD NAME** **Egg Free Semolina Pasta Dough**
**SETTING** **Dough-Pasta**
**PADDLE** **Collapsible**
**DELAY START** **Yes**

| INGREDIENTS | |
|---|---|
| Water | ¾ cup + 2 tablespoons |
| Unbleached all purpose flour | 2 cups |
| Semolina flour | 1 cup |

Ensure the collapsible paddle is securely attached and in the upright position before adding ingredients to the bread pan in the order listed. Secure the bread pan inside the baking chamber. Select the DOUGH PASTA setting. Press the START | PAUSE button. When the cycle is complete, transfer the dough to a lightly floured surface and shape it into a ball. Wrap in plastic wrap and allow to rest 30 minutes prior to hand shaping or placing through a pasta extruder. The dough can be refrigerated for up to 3 days.

**TIP:** If the dough is too dry, add 1 tablespoon of water at a time. If it is too wet, add flour, ½ to 1 tablespoon at a time.

## DOUGH - SPINACH PASTA DOUGH

**BREAD NAME** **Spinach Pasta Dough**
**SETTING** **Dough-Pasta**
**PADDLE** **Collapsible**
**DELAY START** **No**

| INGREDIENTS | |
|---|---|
| Eggs, 2oz (60g), at room temperature, beaten | 3 |
| Unbleached all purpose flour | 2 cups |
| Cooked spinach, chopped fine, squeezed dry | 2 tablespoons |

Ensure the collapsible paddle is securely attached and in the upright position before adding ingredients to the bread pan in the order listed. Secure the bread pan inside the baking chamber. Select the DOUGH PASTA setting. Press the START | PAUSE button. When the cycle is complete, transfer the dough to a lightly floured surface and shape it into a ball. Wrap in plastic wrap and allow to rest 30 minutes prior to hand shaping or placing through a pasta extruder. The dough can be refrigerated for up to 3 days.

**TIP:** If the dough is too dry, add 1 tablespoon of water at a time. If it is too wet, add flour, ½ to 1 tablespoon at a time.

# JAM

# JAM - PEACH MELBA JAM

**NAME** Peach Melba Jam
**SETTING** Jam
**PADDLE** Fixed
**DELAY START** No

| INGREDIENTS | |
|---|---|
| Lemon juice | ¼ cup |
| Peaches, ripe, mashed | 3 cups |
| Raspberries | 1 cup |
| Sugar, granulated | 3 cups |

Ensure the fixed paddle is securely attached before adding ingredients to the bread pan in the order listed. Secure the bread pan inside the baking chamber. Select the JAM setting. Press the START | PAUSE button. When the cycle is complete, use oven mitts to remove the bread pan from the bread machine. Allow the jam to cool for 15 minutes before removing from the bread pan.

## JAM - STRAWBERRY COULIS

**NAME** Strawberry Coulis
**SETTING** Jam
**PADDLE** Fixed
**DELAY START** No

| INGREDIENTS | |
|---|---|
| Lemon juice | ¼ cup |
| Strawberries, fresh, small dice | 2 cups |
| Sugar, granulated | 1 cup |

Ensure the fixed paddle is securely attached before adding ingredients to the bread pan in the order listed. Secure the bread pan inside the baking chamber. Select the JAM setting. Press the START | PAUSE button. When the cycle is complete, use oven mitts to remove the bread pan from the bread machine. Allow the coulis to cool for 15 minutes before removing from the bread pan.

**TIP:** Strawberry Coulis is a great accompaniment to vanilla ice cream, crepes, or drizzled on top of angel food cake.

## JAM - KETCHUP

**NAME** Ketchup
**SETTING** Jam
**PADDLE** Fixed
**DELAY START** No

| INGREDIENTS | |
|---|---|
| Apple cider vinegar | ½ cup |
| Olive oil | 1 tablespoon |
| Molasses | 2 tablespoons |
| Unsalted butter, ½" pieces at room temperature | 2 tablespoons |
| Whole canned tomatoes | 28oz can |
| Tomato paste | 2 tablespoons |
| Cooking onion, small dice | ¾ cup |
| Garlic cloves, minced | 3 |
| Cinnamon | ¼ teaspoon |
| Chili powder | 1 teaspoon |
| Paprika | ¾ teaspoon |
| Salt | 1 teaspoon |
| Brown sugar | ⅓ cup |
| Ground allspice | ¼ teaspoon |

Ensure the fixed paddle is securely attached before adding ingredients to the bread pan in the order listed. Secure the bread pan inside the baking chamber. Select the JAM setting. Press the START | PAUSE button. When the cycle is complete, use oven mitts to remove the bread pan from the bread machine. Allow the ketchup to cool for 15 minutes before removing from the bread pan.

**TIP:** The ketchup can be pureed in a blender for a smoother appearance.

# JAM - MANGO CHUTNEY

**NAME** Mango Chutney
**SETTING** Jam
**PADDLE** Fixed
**DELAY START** No

| INGREDIENTS | |
|---|---|
| Apple cider vinegar | ¾ cup |
| Lime juice | ¼ cup |
| Salt | 1 teaspoon |
| Sugar, granulated | ½ cup |
| Sweet onion, finely chopped | ¼ cup |
| Green pepper | ½ cup |
| Ginger, freshly grated | 2 tablespoons |
| Mustard seeds | ½ tablespoon |
| Large mangoes, cut into small dices | 2 |
| Dried apricots, chopped | 10 |
| Dried chili flakes | ¼ teaspoon |

Ensure the fixed paddle is securely attached before adding ingredients to the bread pan in the order listed. Secure the bread pan inside the baking chamber. Select the JAM setting. Press the START | PAUSE button. When the cycle is complete, use oven mitts to remove the bread pan from the bread machine. Allow the chutney to cool for 15 minutes before removing from the bread pan.

# CUSTOM RECIPE CHARTS

# CUSTOM RECIPE CHARTS

Custom Recipe #: ________________________________

Recipe Name: ________________________________

Setting: ________________________________

Crust Color: ________________________________

Loaf Size: ________________________________

| PHASE | TEMP/TIME |
|---|---|
| 'Preheat' Temperature | |
| 'Preheat' Time | |
| 'Knead 1' Time | |
| 'Knead 2' Time | |
| 'Rise' Temperature | |
| 'Rise 1' Time | |
| 'Punch Down 1' Time | |
| 'Rise 2' Time | |
| 'Punch Down 2' Time | |
| 'Rise 3' Time | |
| 'Bake' Time | |
| 'Bake' Temperature | |
| 'Keep Warm' Time | |
| TOTAL CYCLE TIME | |

## INGREDIENTS

________________________________

________________________________

________________________________

________________________________

________________________________

________________________________

________________________________

________________________________

## NOTES

________________________________

________________________________

________________________________

________________________________

________________________________

________________________________

________________________________

________________________________

# CUSTOM RECIPE CHARTS

Custom Recipe #: ______________________________

Recipe Name: ______________________________

Setting: ______________________________

Crust Color: ______________________________

Loaf Size: ______________________________

| PHASE | TEMP/TIME |
|---|---|
| 'Preheat' Temperature | |
| 'Preheat' Time | |
| 'Knead 1' Time | |
| 'Knead 2' Time | |
| 'Rise' Temperature | |
| 'Rise 1' Time | |
| 'Punch Down 1' Time | |
| 'Rise 2' Time | |
| 'Punch Down 2' Time | |
| 'Rise 3' Time | |
| 'Bake' Time | |
| 'Bake' Temperature | |
| 'Keep Warm' Time | |
| TOTAL CYCLE TIME | |

## INGREDIENTS

______________________________

______________________________

______________________________

______________________________

______________________________

______________________________

______________________________

______________________________

## NOTES

______________________________

______________________________

______________________________

______________________________

______________________________

______________________________

______________________________

______________________________



BBM800XL_IB_B10_FA.indd 123 14/09/10 9:09 AM

# CUSTOM RECIPE CHARTS

Custom Recipe #: ______________________________

Recipe Name: ______________________________

Setting: ______________________________

Crust Color: ______________________________

Loaf Size: ______________________________

| PHASE | TEMP/TIME |
|---|---|
| 'Preheat' Temperature | |
| 'Preheat' Time | |
| 'Knead 1' Time | |
| 'Knead 2' Time | |
| 'Rise' Temperature | |
| 'Rise 1' Time | |
| 'Punch Down 1' Time | |
| 'Rise 2' Time | |
| 'Punch Down 2' Time | |
| 'Rise 3' Time | |
| 'Bake' Time | |
| 'Bake' Temperature | |
| 'Keep Warm' Time | |
| TOTAL CYCLE TIME | |

## INGREDIENTS

______________________________

______________________________

______________________________

______________________________

______________________________

______________________________

______________________________

______________________________

## NOTES

______________________________

______________________________

______________________________

______________________________

______________________________

______________________________

______________________________

______________________________

# CUSTOM RECIPE CHARTS

Custom Recipe #: ______________________________

Recipe Name:______________________________

Setting: ______________________________

Crust Color:______________________________

Loaf Size: ______________________________

| PHASE | TEMP/TIME |
|---|---|
| ‘Preheat’ Temperature | |
| ‘Preheat’ Time | |
| ‘Knead 1’ Time | |
| ‘Knead 2’ Time | |
| ‘Rise’ Temperature | |
| ‘Rise 1’ Time | |
| ‘Punch Down 1’ Time | |
| ‘Rise 2’ Time | |
| ‘Punch Down 2’ Time | |
| ‘Rise 3’ Time | |
| ‘Bake’ Time | |
| ‘Bake’ Temperature | |
| ‘Keep Warm’ Time | |
| TOTAL CYCLE TIME | |

## INGREDIENTS

______________________________

______________________________

______________________________

______________________________

______________________________

______________________________

______________________________

______________________________

## NOTES

______________________________

______________________________

______________________________

______________________________

______________________________

______________________________

______________________________

______________________________

## CUSTOM RECIPE CHARTS

Custom Recipe #: ____________________

Recipe Name: ____________________

Setting: ____________________

Crust Color: ____________________

Loaf Size: ____________________

| PHASE | TEMP/TIME |
|---|---|
| 'Preheat' Temperature | |
| 'Preheat' Time | |
| 'Knead 1' Time | |
| 'Knead 2' Time | |
| 'Rise' Temperature | |
| 'Rise 1' Time | |
| 'Punch Down 1' Time | |
| 'Rise 2' Time | |
| 'Punch Down 2' Time | |
| 'Rise 3' Time | |
| 'Bake' Time | |
| 'Bake' Temperature | |
| 'Keep Warm' Time | |
| TOTAL CYCLE TIME | |

## INGREDIENTS

____________________

____________________

____________________

____________________

____________________

____________________

____________________

____________________

## NOTES

____________________

____________________

____________________

____________________

____________________

____________________

____________________

____________________

# CUSTOM RECIPE CHARTS

Custom Recipe #: ___________________________

Recipe Name: ___________________________

Setting: ___________________________

Crust Color: ___________________________

Loaf Size: ___________________________

| PHASE | TEMP/TIME |
| --- | --- |
| 'Preheat' Temperature | |
| 'Preheat' Time | |
| 'Knead 1' Time | |
| 'Knead 2' Time | |
| 'Rise' Temperature | |
| 'Rise 1' Time | |
| 'Punch Down 1' Time | |
| 'Rise 2' Time | |
| 'Punch Down 2' Time | |
| 'Rise 3' Time | |
| 'Bake' Time | |
| 'Bake' Temperature | |
| 'Keep Warm' Time | |
| TOTAL CYCLE TIME | |

## INGREDIENTS

## NOTES



BBM800XL_IB_B10_FA.indd 127 14/09/10 9:09 AM

## CUSTOM RECIPE CHARTS

Custom Recipe #: ______________________________

Recipe Name:______________________________

Setting: ______________________________

Crust Color:______________________________

Loaf Size: ______________________________

| PHASE | TEMP/TIME |
|---|---|
| 'Preheat' Temperature | |
| 'Preheat' Time | |
| 'Knead 1' Time | |
| 'Knead 2' Time | |
| 'Rise' Temperature | |
| 'Rise 1' Time | |
| 'Punch Down 1' Time | |
| 'Rise 2' Time | |
| 'Punch Down 2' Time | |
| 'Rise 3' Time | |
| 'Bake' Time | |
| 'Bake' Temperature | |
| 'Keep Warm' Time | |
| TOTAL CYCLE TIME | |

### INGREDIENTS

______________________________

______________________________

______________________________

______________________________

______________________________

______________________________

______________________________

______________________________

### NOTES

______________________________

______________________________

______________________________

______________________________

______________________________

______________________________

______________________________

______________________________

## CUSTOM RECIPE CHARTS

Custom Recipe #: ____________________________________________

Recipe Name: ____________________________________________

Setting: ____________________________________________

Crust Color: ____________________________________________

Loaf Size: ____________________________________________

| PHASE | TEMP/TIME |
|---|---|
| 'Preheat' Temperature | |
| 'Preheat' Time | |
| 'Knead 1' Time | |
| 'Knead 2' Time | |
| 'Rise' Temperature | |
| 'Rise 1' Time | |
| 'Punch Down 1' Time | |
| 'Rise 2' Time | |
| 'Punch Down 2' Time | |
| 'Rise 3' Time | |
| 'Bake' Time | |
| 'Bake' Temperature | |
| 'Keep Warm' Time | |
| TOTAL CYCLE TIME | |

### INGREDIENTS

### NOTES



BBM800XL_IB_B10_FA.indd 129 14/09/10 9:09 AM

# CUSTOM RECIPE CHARTS

Custom Recipe #: ____________________

Recipe Name: ____________________

Setting: ____________________

Crust Color: ____________________

Loaf Size: ____________________

| PHASE | TEMP/TIME |
|---|---|
| 'Preheat' Temperature | |
| 'Preheat' Time | |
| 'Knead 1' Time | |
| 'Knead 2' Time | |
| 'Rise' Temperature | |
| 'Rise 1' Time | |
| 'Punch Down 1' Time | |
| 'Rise 2' Time | |
| 'Punch Down 2' Time | |
| 'Rise 3' Time | |
| 'Bake' Time | |
| 'Bake' Temperature | |
| 'Keep Warm' Time | |
| TOTAL CYCLE TIME | |

## INGREDIENTS

## NOTES

# CUSTOM RECIPE CHARTS

Custom Recipe #: ____________________

Recipe Name: ____________________

Setting: ____________________

Crust Color: ____________________

Loaf Size: ____________________

| PHASE | TEMP/TIME |
|---|---|
| 'Preheat' Temperature | |
| 'Preheat' Time | |
| 'Knead 1' Time | |
| 'Knead 2' Time | |
| 'Rise' Temperature | |
| 'Rise 1' Time | |
| 'Punch Down 1' Time | |
| 'Rise 2' Time | |
| 'Punch Down 2' Time | |
| 'Rise 3' Time | |
| 'Bake' Time | |
| 'Bake' Temperature | |
| 'Keep Warm' Time | |
| TOTAL CYCLE TIME | |

## INGREDIENTS

## NOTES

## ONE YEAR LIMITED WARRANTY

Subject to the conditions below, HWI Breville® warrants for one year from the date of purchase that this Breville® appliance is free of defects in material and workmanship. This warranty does not cover damages to the appliance or to any of its parts that are caused by abuse, misuse, neglect, wear and tear, including damages caused by using the appliance in a manner not contemplated by the instruction manual, including use on current or voltage other than that marked on the product, or by failing to follow safety, operating, care or cleaning instructions or alteration or repair not authorized by HWI Breville®. Where applicable, this warranty covers the repair and/or replacement of a defective product at HWI Breville®'s option.

This warranty provides specified rights. Consumers may also have other rights which vary from state to state, or province to province.

### TERM OF WARRANTY:

The warranty extends for one year from the date of original purchase by a consumer, and does not apply to purchases by retailers or distributors, or to purchases for commercial use. If a replacement product is sent, it will carry the remaining warranty of the original product.

Please contact our Customer Service Center at **www.Breville.com** or call the toll free number below for instructions on the repair and/or replacement of the appliance if a covered defect occurs within the one year warranty period.

### CONDITIONS:

In order to be eligible for this warranty, the consumer must purchase the Breville® appliance from an "Authorized Retailer" and must provide proof that the product was purchased within one year prior to making any claim under the warranty. Registering the product with HWI Breville®, while appreciated, is not required, and is not a substitute for proof of purchase.

### DISCLAIMER:

This warranty covers the repair and/or replacement of products. HWI Breville® expressly disclaims all responsibility for consequential damages for incidental losses caused by use of this appliance. Some states or provinces do not allow this exclusion or limitation for incidental or consequential losses, so the foregoing disclaimer may not apply to you:

***Fitness and merchantability: any warranty of merchantability or fitness with respect to this product is also limited to the one year limited warranty period. The warranties set forth herein are exclusive and not other warranties, express or implied, are made by HWI Breville® or are authorized to be made with respect to the product.***

If the appliance should become defective within the warranty period, do not return the appliance to the store. Please visit us online at **www.Breville.com** or:

## ONE YEAR LIMITED WARRANTY

**Toll free phone number:**

**USA:** 1-866-BREVILLE (1-866-273-8455)

**CANADA:** 1-866-BREVILLE (1-866-273-8455)

**Email:**

**USA:** AskUs@BrevilleUSA.com

**CANADA:** AskUs@Breville.ca

# FÉLICITATIONS

pour l'achat de votre nouvelle Machine à pain de Breville

# TABLE DES MATIÈRES

**136** Breville vous recommande la sécurité avant tout

**139** Faites la connaissance de votre Machine à pain de Breville

**143** Glossaire de traduction des PHASES & RÉGLAGES

**144** Fonctionnement de votre Machine à pain de Breville Guide du débutant

**162** Réglages optionnels de votre Machine à pain de Breville

- **163** - Utilisation de la fonction PAUSE
- **165** - Utilisation du bouton DELAY START
- **166** - Utilisation de bouton MODIFY
- **168** - Utilisation du réglage CUSTOM

**170** Conseils pour mieux réussir son pain

**174** Les ingrédients essentiels

**180** Entretien & nettoyage de votre Machine à pain de Breville

**184** Guide de dépannage

**195** Recettes

**254** Charte pour recettes maison

**266** Garantie limitée d'un an

## BREVILLE VOUS RECOMMANDE LA SÉCURITÉ AVANT TOUT

Chez Breville, la sécurité occupe une place de choix. Nous concevons et fabriquons des produits destinés au consommateur, sans jamais perdre de vue la sécurité de notre précieuse clientèle. De plus, nous vous demandons d'être très vigilent lorsque vous utilisez un appareil électrique et de suivre les consignes de sécurité suivantes:

# IMPORTANTES MESURES DE SÉCURITÉ




## LISEZ TOUTES LES INSTRUCTIONS

- Lisez toutes les instructions avant d'utiliser l'appareil pour la première fois et conservez-les à titre de référence.
- Retirez et disposez de tout matériel d'emballage et étiquettes promotionnelles avant d'utiliser le 'Grinder' pour la première fois.
- Afin d'éliminer les risques de suffocation chez les jeunes enfants, retirez et jetez l'enveloppe protectrice recouvrant la fiche de l'appareil.
- Afin de prévenir les risques de chocs électriques, n'immergez pas le cordon d'alimentation, la fiche ou le socle motorisé dans l'eau ou tout autre liquide.
- Déroulez complètement le cordon avant l'utilisation.
- Ne laissez pas le cordon d'alimentation pendre d'une table ou d'un comptoir, entrer en contact avec des surfaces chaudes ou se nouer.
- Ne placez pas l'appareil sur le bord d'un comptoir ou d'une table lorsqu'il est en opération. Assurez-vous que la surface de travail est de niveau, propre et asséchée (sans eau, farine ou autres). La vibration durant l'opération peut faire bouger légèrement l'appareil.
- Ne placez pas l'appareil sur ou près d'un élément au gaz ou électrique ou d'un four chaud. Laissez un espace d'au moins 4po (10cm) de chaque coôté de l'appareil. Cela permettra une bonne circulation d'air et préviendra la décoloration du mur causée par la chaleur radiante.
- Utilisez toujours l'appareil sur une surface stable et résistante à la chaleur. Ne l'utilisez pas sur une surface recouverte de tissu, près des rideaux ou de tout autre matériel inflammable.
- N'utilisez pas l'appareil sur le plateau d'égouttement du lavabo.
- Assurez-vous que l'appareil est correctement assemblé avant de le brancher et de le faire fonctionner. Suivez les instructions fournies dans ce livret.
- Assurez-vous de retirer la palette rabattable de la base du pain avant de le trancher.
- Ne touchez pas aux surfaces chaudes de l'appareil. Ces surfaces, incluant le couvercle et le boîtier extérieur, sont très chaudes durant et après l'opération. Afin de prévenir les brûlures ou blessures corporelles, utilisez toujours les poignées et boutons de l'appareil, en plus de poignées isolantes ou gants de cuisine lorsque vous insérez, retirez ou manipulez la cuve à pain du boîtier en acier inoxydable. Alternativement, laissez l'appareil refroidir avant d'y insérer ou de retirer les pièces, de le démonter ou le nettoyer.
- Utilisez toujours des poignées isolantes ou gants de cuisine lorsque vous retirez le pain ou la confiture de la cuve à pain. Soyez particulièrement prudent lorsque vous déplacez l'appareil ou la cuve à pain contenant des aliments très chauds, comme la confiture.

## BREVILLE VOUS RECOMMANDE LA SÉCURITÉ AVANT TOUT

- Les évents à vapeur sont extrêmement chauds durant l'opération. Ne les couvrez pas quand l'appareil est en marche et ne mettez aucun objet sur le couvercle.
- Ne laissez pas le couvercle ouvert durant une période de temps prolongée quand il est en opération.
- Ne mettez pas les ingrédients directement dans le boîtier en acier inoxydable. Placez-les dans la cuve à pain. N'oubliez pas d'essuyer le bord et l'extérieur du moule, en cas de débordement.
- Ne pas surcharger ou remplir insuffisamment la cuve à pain, car cela empêchera le pain de bien se mélanger. Les recettes de ce livret sont conçues pour des pains de 1 lb à 2,5 lb (0,5 kg à 1,25 kg). Cependant, si vous préparez vos propres recettes, un minimum de 2 tasses et un maximum de 4,5 tasses d'ingrédients secs est recommandé. Au réglage pour confiture, un maximum de 3 tasses de fruits est recommandé.
- N'immergez pas l'extérieur de la cuve à pain dans l'eau, car cela pourrait nuire au mouvement de l'arbre d'entraînement. Submergez et lavez uniquement l'intérieur, en s'assurant que l'extérieur est propre et bien asséché.
- Ne versez aucun liquide dans le distributeur automatique de fruits et noix. Utilisez uniquement des ingrédients de bonne grosseur qui ne s'échapperont pas des évents à vapeur.
- Ne touchez pas aux pièces en mouvement de l'appareil.
- Pour éteindre l'appareil, pressez et tenez enfoncé le bouton CANCEL. L'appareil est éteint quant le contour du bouton START | PAUSE n'est plus illuminé en rouge. Débranchez l'appareil.
- Éteignez toujours l'appareil en pressant et tenant le bouton CANCEL, puis débranchez-le s'il est laissé sans surveillance, s'il n'est pas en opération, avant de le déplacer, le nettoyer, le démonter, l'assembler ou le ranger.
- Respectez à la lettre les consignes d'entretien et de nettoyage décrites dans ce livret. Cet appareil est conçu pour un usage domestique seulement. Utilisez-le uniquement aux fins prévues dans ce livret. Ne l'utilisez pas à l'extérieur ou dans un véhicule ou un bateau en mouvement.
- L'utilisation d'accessoires non recommandés ni vendus par Breville peut causer des risques d'incendie, de chocs électriques ou de blessures.
- Cet appareil n'est pas conçu pour fonctionner à partir d'une minuterie externe ou d'un système de commande à distance.
- Ne laissez pas l'appareil sans surveillance lorsqu'il est en opération.
- Cet appareil n'est pas conçu pour être utilisé par de jeunes enfants ou des personnes handicapées, sans supervision. Surveillez les jeunes enfants pour qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Vérifiez régulièrement le bon état du cordon d'alimentation, de la fiche et de l'appareil lui-même. Ne l'utilisez pas en cas de dommages ou de défectuosité. Cessez immédiatement l'utilisation et communiquez avec le Service à la clientèle de Breville au 1-866-BREVILLE pour fins d'examen, de réparation ou d'ajustement.
- Pour tout entretien autre que le nettoyage, communiquez avec le Service à la clientèle de Breville au 1-800-BREVILLE.
- Cet appareil est équipé d'un cordon d'alimentation muni d'un fil de mise à la terre avec fiche reliée à la terre. Il doit être branché dans une prise à trois ouvertures correctement reliée à la terre. Advenant un court-circuit, la mise à la terre réduit les risques de chocs électriques.
- Si la prise murale est à deux ouvertures, il en dépend de votre responsabilité personnelle et obligation de la remplacer par une prise à trois ouvertures correctement reliée à la terre.

- En aucune circonstance ne devrez-vous couper ou retirer la troisième broche du cordon d'alimentation ou utiliser un adaptateur.
- Consultez un électricien qualifié si vous ne comprenez pas les instructions de mise a la terre ou doutez que l'appareil soit correctement relié à la terre.

## FICHE ASSIST$^{MC}$ DE BREVILLE

Votre appareil Breville est muni d'une fiche exclusive Assist$^{MC}$ conçue de façon à laisser passer un doigt afin de permettre le retrait facile et sécuritaire de la fiche. Pour des raisons de sécurité, il est conseillé de brancher l'appareil dans une prise individuelle séparée des autres appareils. Une surcharge électrique pourrait altérer le bon fonctionnement de l'appareil. Il est déconseillé d'utiliser une barre d'alimentation ou une corde de rallonge.

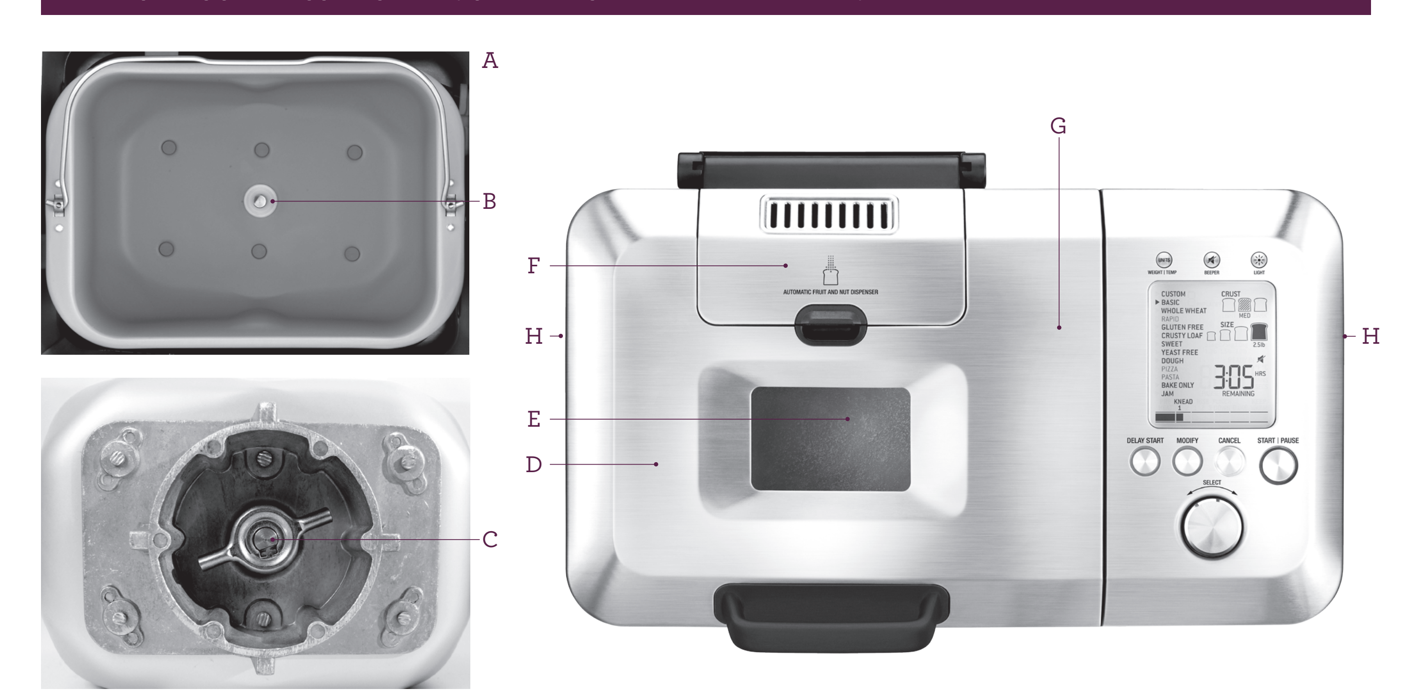
## RECOMMANDATIONS SUR LE CORDON D'ALIMENTATION

L'appareil est muni d'un cordon d'alimentation court très sécuritaire qui réduit les risques de blessures corporelles ou dommages pouvant être causés par le fait de tirer, trébucher ou s'enchevêtrer dans le cordon. Ne laissez pas les enfants utiliser ou être à proximité de l'appareil sans surveillance. Si vous utilisez une corde de rallonge: (1) sa capacité électrique doit être équivalente ou supérieure à la puissance en watts de l'appareil; (2) la corde ne doit pas pendre d'un comptoir, d'une table ou de toute autre surface où de jeunes enfants pourraient s'y suspendre ou trébucher; (3) la corde doit est munie d'une fiche avec mise à la terre à trois broches.

# USAGE DOMESTIQUE SEULEMENT
# CONSERVEZ CES INSTRUCTIONS

# FAITES LA CONNAISSANCE

de votre Machine à pain de Breville




A. **Cuve à pain antiadhésive avec poignée**

B. **Arbre d'entraînement (à l'intérieur de la cuve à pain)**

C. **Écrou à oreilles (sous la cuve à pain)**

D. **Couvercle amovible**

E. **Hublot de contrôle de cuisson**

F. **Distributeur automatique de fruits et noix**
Évents à vapeur dans le couvercle et la base.

G. **Boîtier en acier inoxydable**
La cavité intérieure (chambre de cuisson) renferme l'élément chauffant et le mécanisme d'entraînement.

H. **Évents de ventilation**




I. **Bouton WEIGHT | TEMP (Poids / Température)**
Pressez pour convertir les mesures impériales de température et de poids (°F et lb) en mesures métriques (°C et kg).

J. **Bouton BEEPER (Bip sonore)**
Pressez pour éteindre l'alerte. L'écran ACL affichera le symbole [symbole] quand l'alerte sera éteinte et aucun symbole quand elle sera en marche.

K. **Bouton LIGHT (Éclairage)**
Presse et tenez enfoncé pour éclairer l'intérieur de la chambre de cuisson.

L. **Écran ACL rétroéclairé**

M. **Bouton DELAY START (Mise en marche différée)**
Pressez pour sélectionner l'heure où vous désirez que votre pain soit prêt. La Machine à pain se mettra automatiquement en marche au moment opportun.

N. **Bouton MODIFY (Modifier)**
Pressez pour modifier la température et le temps par défaut pour les phases 'preheat', 'knead', 'rise', 'punch down', 'bake' et 'keep warm' (préchauffer, pétrir, lever, dégonfler, cuire et garder chaud).

O. **Bouton CANCEL (Canceller)**
Avant d'activer le cycle, pressez pour retourner au menu principal. Après que le cycle aura été activé, pressez et tenez enfoncé pour le canceller.

P. **Bouton START | PAUSE (Marche | Pause)**
- Pressez pour activer le cycle.
- Pressez et tenez enfoncé pour faire une pause. Le message 'PAUSE' clignotera sur l'écran ACL jusqu'à ce que vous pressiez à nouveau le bouton pour reprendre le cycle.

Q. **Cadran-poussoir SELECT (Sélectionner)**
- Défilez à travers les 14 réglages, 3 colorations de croûte et 4 formats de pain.
- Utilisez simultanément avec le bouton MODIFY pour changer les températures et temps pour les phases 'preheat', 'knead', 'rise', 'punch down', 'bake' et 'keep warm'. (Voir Glossaire de traduction en page 143).

R



**Position horizontale**

**Position verticale**

R. **Lame de pétrissage rabattable**
- À utiliser pour tous les réglages de pain ou de pâte

Assurez-vous que la lame de pétrissage rabattable est insérée en position verticale pour assurer un parfait mélange durant la phase 'knead 1'. La palette se rabattra automatiquement en position horizontale puis se relèvera aux moments opportuns durant les phases 'knead 2', 'rise' et 'punch-down'. La lame de pétrissage rabattable se rabaissera automatiquement avant la phase 'bake' pour réduire le creux qui se forme sous le pain.

**TRUC**

**Bien que la lame de pétrissage rabattable se rabaisse automatiquement avant que ne débute la phase 'bake' pour réduire le creux qui se forme sous le pain, vous pouvez retirer la lame pour que le creux soit encore plus petit. Voir à la page 157 pour plus de détails.**

S



**Lame de pétrissage fixe**

S. **Lame de pétrissage fixe**
- À utiliser pour le réglage de confiture.

## GLOSSAIRE DE TRADUCTION DES PHASES & RÉGLAGES

**Tous les RÉGLAGES et PHASES sont affichés en anglais sur l'écran ACL. Voici un glossaire de traduction:**

| PHASES | PHASES |
|---|---|
| Preheat | Préchauffer |
| Knead | Pétrir |
| Rise | Lever |
| Punch down | Dégonfler |
| Bake | Cuire |
| Keep warm | Garder chaud |

| SETTINGS | RÉGLAGES |
|---|---|
| Custom | Personnalisé |
| Basic | De base |
| Whole Weat | Blé entier |
| Rapid | Rapide |
| Gluten free | Sans gluten |
| Crusty loaf | Pain croûté |
| Sweet | Sucré |
| Yeast free | Sans levure |
| Dough | Pâte |
| Pizza | Pizza |
| Bake only | Cuire seulement |
| Jam | Confiture |

| OPTIONAL SETTINGS | RÉGLAGES OPTIONNELS |
|---|---|
| Pause | Pause |
| Delay Start | Mise en route différée |
| Modify | Modifier |
| Custom | Personnaliser |

# FONCTIONNEMENT

de votre Machine à pain de Breville
Guide du débutant

## GUIDE DU DÉBUTANT POUR LA CUISSON DU PAIN

Avant d'utiliser la Machine à pain pour la première fois, retirez et disposez de tout matériel d'emballage et étiquettes promotionnelles. Assurez-vous que le cordon d'alimentation est débranché de la prise murale.

Essuyez l'extérieur du boîtier en acier inoxydable avec un chiffon doux et humide. Asséchez correctement.

Lavez l'intérieur de la cuve à pain à l'eau chaude savonneuse à l'aide d'un chiffon doux. Rincez et asséchez correctement. N'immergez pas l'extérieur de la cuve à pain dans l'eau, car cela pourrait nuire au mouvement de l'écrou à oreilles et de l'arbre d'entraînement. Submergez et lavez uniquement l'intérieur de la cuve à pain.

Lavez les lames de pétrissage rabattable et fixe à l'eau chaude savonneuse à l'aide d'un chiffon doux. Rincez et asséchez correctement.

### 1. Retirer la cuve à pain

a) Déposez la Machine à pain sur une surface plane et sèche, comme un comptoir. Assurez-vous d'avoir débranché l'appareil.

b) Retirez le couvercle. Retirez la cuve à pain de la chambre de cuisson en la soulevant par la poignée.

**NOTE**

**Retirez toujours la cuve à pain de la chambre de cuisson avant d'y insérer la lame de pétrissage et les ingrédients. Cela préviendra les débordements sur l'élément chauffant et le mécanisme d'entraînement situés à l'intérieur de la chambre de cuisson.**

### 2. Insérer les lames de pétrissage rabattable ou fixe

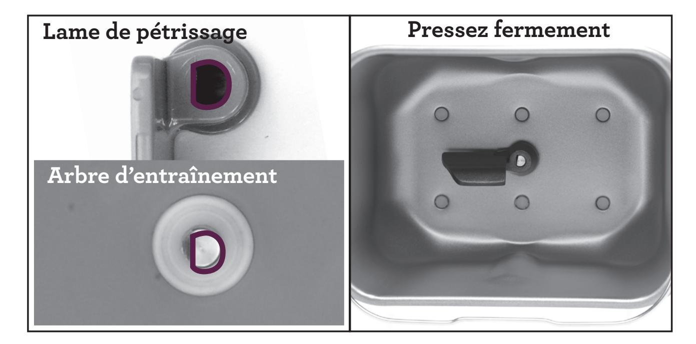
a) Choisir la lame de pétrissage appropriée. Voir 'Faites la connaissance de votre Machine à pain de Breville' en page 142.

- La lame de pétrissage fixe doit être utilisée pour le réglage pour confiture.

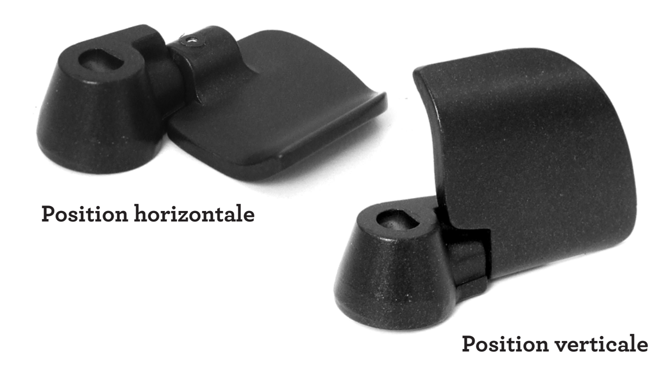
b) Assurez-vous qu'il n'y a pas de résidus de cuisson sur l'arbre d'entraînement à l'intérieur de la cuve à pain ou sur les encoches de la lame de pétrissage, incluant l'orifice en 'D' et la zone de charnière.

c) Alignez l'orifice en 'D' de la lame de pétrissage avec l'arbre d'entraînement en forme de 'D' à l'intérieur de la cuve à pain. Pressez fermement. La lame de pétrissage devrait tourner librement autour de l'arbre d'entraînement.

Il est important que la lame de pétrissage soit bien fixée autour de l'arbre d'entraînement, pour que les ingrédients soient mélangés et pétris correctement.



d) Si vous utilisez la lame de pétrissage rabattable, assurez-vous qu'elle est insérée en position verticale pour bien mélanger durant la phase 'knead 1'. La lame de pétrissage rabattable s'abaissera automatiquement en position horizontale puis se relèvera durant le temps requis pour les phases 'knead 2', 'rise' et 'punch-down'. Elle se rabaissera ensuite avant que la phase 'bake' ne commence, pour minimiser le creux qui se forme sous le pain.



**Position horizontale**

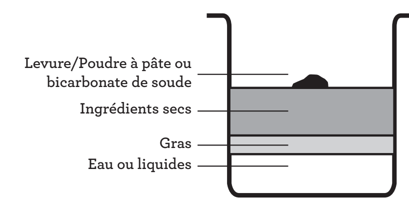
**Position verticale**

### 3. Ajouter les ingrédients dans la cuve à pain

a) Si vous utilisez la lame de pétrissage rabattable, assurez-vous qu'elle est bien insérée en position verticale.

b) Avant de mettre les ingrédients dans la cuve à pain, assurez-vous qu'ils soient:
- Frais, en particulier la farine et la levure qui sont d'une importante majeure. Vérifiez la date de péremption sur l'emballage. Pour savoir comment vérifier la fraîcheur de la levure, voir ''Les ingrédients vitaux - Levure' en page 178.
- Bien mesurés et pesés. Voir 'Conseils pour mieux réussir son pain - Mesurer et peser les ingrédients' en page 170. Il est particulièrement important de **ne pas tasser** les ingrédients secs que vous ajouterez à la cuillère dans la tasse à mesurer. Vous devrez ensuite araser le dessus de la tasse en enlevant l'excès avec le dos d'un couteau ou du manche d'une cuillère. Ne remplissez **JAMAIS** la tasse à mesurer directement dans le sac de farine, ne tapotez pas la tasse et n'y tassez pas les ingrédients, car la quantité supplémentaire ainsi obtenue pourrait affecter l'équilibre crucial de la recette.
- À la température de la pièce - 68°F-77°F (20°C-25°C), sauf pour les liquides qui devraient être à 80°F (27°C), sauf si autrement stipulé dans la recette. Une température trop basse ou trop haute peut empêcher la levure de s'activer et affecter la levée et la cuisson du pain.

c) Déposez les ingrédients dans la cuve à pain en suivant l'ordre indiqué dans la recette. Cela permettra à la pâte de bien se mélanger et de lever suffisamment. Essuyez les débordements d'ingrédients sur le pourtour et l'extérieur de la cuve à pain de sorte qu'elle soit propre et sèche.
- Ingrédients liquides
- Gras
- Ingrédients secs, comme le sel, le sucre et la farine
- Levure



**TRUC**

Il y a trois sortes de levure domestique disponibles sur le marché:

- La levure compressée: aussi connue sous le nom de levure fraîche
- La levure sèche active
- La levure instantanée: aussi connue sous le nom de levure à levée rapide, levure à action rapide, levure super-active ou levure pour machine à pain.

La levure compressée n'est pas recommandée pour les machines à pain. Nous vous recommandons la levure sèche active que vous ajouterez directement à la farine (pas besoin de la dissoudre) si les ingrédients liquides sont à 80°F (27°C), sauf si autrement stipulé dans la recette.

Pour les réglages courts BASIC RAPID et WHOLE WHEAT RAPID, utilisez seulement la levure instantannée, sinon le pain ne lèvera pas normalement durant la phase courte 'rise'. Nous vous recommandons également d'ajouter du gluten de blé élastique pour ces réglages. Pour les quantités, voir 'Gluten de blé élastique' en page 177 et 'Levure' en page 178.

La levure doit être séparée des ingrédients secs. C'est pourquoi vous devez toujours ajouter les ingrédients par étage en respectant l'ordre prescrit dans la recette (ingrédients liquides, gras, secs et levure). Cela est d'autant plus important si vous utilisez la fonction Delay Start (mise en marche différée), car la levure ne doit pas toucher à l'eau, au sel et au sucre qui pourraient activer prématurément ou diminuer l'action de la levure, empêchant le pain de lever. À ce réglage, nous vous recommandons d'ajouter les ingrédients par étage en respectant l'ordre prescrit dans la recette et de faire un petit cratère au centre de la farine (en s'assurant que ce cratère ne touche pas à la couche d'eau, de sel ou de sucre) et d'y ajouter la levure.

**NOTE**

Ne pas surcharger ou remplir insuffisamment la cuve à pain, car le pain ne sera pas bien mélangé. Les recettes de ce livret sont conçues pour des pains de 1 lb à 2,5 lb (0,5 kg à 1,25 kg). Cependant, si vous préparez vos propres recettes, un minimum de 2 tasses et un maximum de 4½ tasses d'ingrédients secs est recommandé. Au réglage de confiture, un maximum de 3 tasses de fruits est généralement recommandé.

**4. Remettre la cuve à pain dans la chambre de cuisson**

a) Alignez l'écrou à oreilles sous la cuve à pain avec le mécanisme d'entraînement à l'intérieur de la chambre de cuisson du boîtier en acier inoxydable. Vous devrez peut-être tourner légèrement l'écrou à oreilles si vous avez de la difficulté à aligner le tout. Pressez fermement jusqu'à ce que la cuve à pain se verrouille en place.

Il est important que la cuve à pain soit proprement assemblée dans le mécanisme d'entraînement pour que la lame de pétrissage fonctionne correctement.

b) Refermez le couvercle. Il n'est pas recommandé d'ouvrir le couvercle durant l'opération, sauf si autrement stipulé dans la recette, pour vérifier la consistance de la pâte durant la phase 'knead', ou pour glacer ou ajouter des grains sur le dessus du pain durant la phase 'bake'. Voir 'Utilisation de la fonction Pause' en page 163.

**5. Remplir le distributeur automatique de fruits et noix (optionnel)**

Le distributeur automatique de fruits et noix achemine au moment opportun les fruits, noix, brisures de chocolat, grains ou autres ingrédients de même grosseur dans la pâte, durant la phase 'knead' (pétrir). Si les ingrédients sont ajoutés trop tôt, ils perderont leur forme, dû à un pétrissage excessif.

a) Assurez-vous que la cuve à pain est dans la chambre de cuisson.

b) Soulevez le couvercle du boîtier principal en acier inoxydable. La base du distributeur automatique de fruits et noix est facilement repérable par les évents à vapeur alignés. Enfoncez la base pour qu'elle s'enclenche au son du déclic. Refermez le couvercle du boîtier principal en acier inoxydable.



c) Soulevez le couvercle du distributeur automatique de fruits et noix et ajoutez ¾ tasse maximum d'ingrédients secs. Rappelez-vous que:

- Les ingrédients doivent être de la bonne grosseur pour ne pas qu'ils s'échappent des évents à vapeur à la base du distributeur. Nous vous recommandons de séparer les ingrédients qui peuvent coller ensemble, comme les raisins et autres fruits, avant de les ajouter.
- Ne mettez aucun liquide dans le distributeur.
- Les fruits confits comme les cerises, le gingembre ou l'ananas, ou encore les ingrédients en conserve comme les olives, les tomates séchées, etc. doivent être lavés et bien asséchés à l'aide de papier essuie-tout avant de les ajouter au distributeur.
- Il est recommandé, après chaque utilisation, de bien nettoyer et assécher le distributeur avec un chiffon doux et humide.

d) Le distributeur de fuits et noix acheminera automatiquement son contenu aux réglages BASIC, BASIC RAPID, WHOLE WHEAT, WHOLE WAHT RAPID, GLUTEN FREE, CRUSLY LOAF, SWEET, YEAST FREE et tous les réglages DOUGH. Vous remarquerez que le couvercle du distributeur s'ouvre durant la cuisson du pain, même s'il est vide. Cela est normal, car le distributeur achemine les ingrédients 8 minutes avant la fin de la phase 'knead 2' (pétrir), qu'il soit rempli ou non.

**TRUC**

**Si votre quantité totale d'ingrédients excède ¾ tasse, soulevez le couvercle du distributeur et ajoutez les ingrédients manuellement lorsque l'alerte 'add-in' (ajouter) se fera entendre 8 minutes avant la fin de la phase 'knead 2'. Assurez-vous que le bouton du bip sonore n'est pas en sourdine et que les alertes sont activées - aucun symbole ne devrait apparaître sur l'écran ACL. Ne pressez ni ne tenez enfoncé le bouton CANCEL lorsque vous désirez ajouter des ingrédients, car cela annulera le cycle au complet.**

### 6. Brancher l'appareil

a) Déroulez complètement le cordon et branchez-le dans une prise murale reliée à la terre.

b) Un bip sonore se fera entendre et l'écran ACL s'illuminera. Les choix de fonctions apparaîtront avec l'indication du réglage BASIC.

**Le tableau ci-dessous décrit les différents réglages.**

| RÉGLAGE | LAME DE PÉTRISSAGE | DESCRIPTION | COLORATION DE LA CROÛTE | FORMAT DU PAIN | INFORMATION ADDITIONNELLE |
|---|---|---|---|---|---|
| CUSTOM (Personnalisé) | Varie selon le réglage sélectionné | Ce réglage vous permet de modifier la température et le temps préréglés recommandés pour les phases 'preheat', 'knead', 'rise', 'punch-down', 'bake' et 'keep warm' pour préparer une recette spécifique ou selon vos goûts personnels. La Machine à pain le gardera en mémoire.<br>Ce réglage est particulièrement utile si vous utilisez la même recette régulièrement. Ou encore, il permettra aux plus avertis de prendre en compte des variables comme la marque et le type de farine, la qualité de la levure, l'altitude et les considérations climatiques. Par exemple, dans un climat humide, les cycles de levée de la pâte peuvent être réduits. | Varie selon le réglage sélectionné | Varie selon le réglage sélectionné | 'Utilisation du réglage CUSTOM', page 168. |
| BASIC (De base) | Rabattable | Ce réglage tout usage convient aux pains blancs, de blé entier et à grains entiers qui contiennent plus de 50% de farine à pain. Utilisez ce réglage pour les mélanges à pain pré-emballés. | LIGHT (pâle)<br>MEDIUM (moyenne)<br>DARK (foncée) | 1 lb (0,5 kg)<br>1,5 lb (0,75 kg)<br>2 lb (1 kg)<br>2,5 lb (1,25 kg) | Utilisez le bouton MODIFY pour voir les temps et températures préréglés. Voir 'Utilisation du bouton MODIFY' en page 166.<br>Pour des recettes, voir la section DE BASE en page 197. |
| BASIC RAPID (De base rapide) | Rabattable | Ce réglage tout usage convient aux pains blancs, de blé entier et à grains entiers qui contiennent plus de 50% de farine à pain. Utilisez ce réglage pour les mélanges à pain pré-emballés.<br>Contrairement au réglage BASIC, le réglage BASIC RAPID réduit le temps des trois phases 'rise', raccourcissant ainsi le cycle entier d'environ une heure. Pour cette raison, vous devez utiliser la levure instantannée (aussi connue sous le nom de levure à levée rapide, levure à action rapide, levure super-active ou levure pour machine à pain) pour ce réglage, sinon le pain ne lèvera ni ne cuira correctement.<br>Presque toutes les recettes pour le réglage BASIC peuvent être modifiées pour le réglage BASIC RAPID en remplacant la levure sèche active par une quantité égale ou supérieure de levure instantannée. Nous vous recommandons également d'ajouter du gluten de blé élastique. Pour les quantités recommandées, voir 'Gluten de blé élastique' en page 177 et 'Levure' en page 178. | LIGHT (pâle)<br>MEDIUM (moyenne)<br>DARK (foncée) | 1 lb (0,5 kg)<br>1,5 lb (0,75 kg)<br>2 lb (1 kg)<br>2,5 lb (1,25 kg) | Utilisez le bouton MODIFY pour voir les temps et températures préréglés. Voir 'Utilisation du bouton MODIFY' en page 166.<br>Pour des recettes, voir la section DE BASE en page 197. |

| RÉGLAGE | LAME DE PÉTRISSAGE | DESCRIPTION | COLORATION DE LA CROÛTE | FORMAT DU PAIN | INFORMATION ADDITIONNELLE |
|---|---|---|---|---|---|
| WHOLE WHEAT (Blé entier) | Rabattable | Ce réglage convient aux pains contenant plus de 50% de farine de blé entier ou de grains entiers, ou de farine de spécialité comme la farine d'orge ou de seigle.<br>À cause de la spécificité des ingrédients, les pains cuits au réglage WHOLE WHEATsont généralement plus denses et lèvent moins haut que les pains cuits au réglage BASIC. Pour obtenir un pain plus léger et qui lève plus haut, contrairement au réglage BASIC, le réglage WHOLE WHEAT possède une phase 'preheat' qui réchauffe les ingrédients afin que la levure puisse bien s'activer. La phase 'preheat' permet aussi aux grains lourds et à la farine d'absorber le liquide avant le ramollissement et l'expansion, pour que le gluten se développe adéquatement. | LIGHT (pâle)<br>MEDIUM (moyenne)<br>DARK (foncée) | 1 lb (0,5 kg)<br>1,5 lb (0,75 kg)<br>2 lb (1 kg)<br>2,5 lb (1,25 kg) | Utilisez le bouton MODIFY pour voir les temps et températures préréglés. Voir 'Utilisation du bouton MODIFY' en page 166.<br>Pour des recettes, voir la section BLÉ ENTIER en page 206. |
| WHOLE WHEAT RAPID (Blé entier rapide) | Rabattable | Ce réglage convient aux pains contenant plus de 50% de farine de blé entier ou de grains entiers, ou de farine de spécialité comme la farine d'orge ou de seigle.<br>Contrairement au réglage WHOLE WHEAT, le réglage WHOLE WHEAT RAPID réduit le temps des trois phases 'rise', raccourcissant ainsi le cycle entier d'environ une heure. Pour cette raison, vous devez utiliser la levure instantannée (aussi connue sous le nom de levure à levée rapide, levure à action rapide, levure super-active ou levure pour machine à pain) pour ce réglage, sinon le pain ne lèvera ni ne cuira correctement.<br>Presque toutes les recettes pour le réglage WHOLE WHEAT peuvent être modifiées pour le réglage WHOLE WHEAT RAPID en remplacant la levure sèche active par une quantité égale ou supérieure de levure instantannée. Nous vous recommandons également d'ajouter du gluten de blé élastique. Pour les quantités recommandées, voir 'Gluten de blé élastique' en page 177 et 'Levure' en page 178. | LIGHT (pâle)<br>MEDIUM (moyenne)<br>DARK (foncée) | 1 lb (0,5 kg)<br>1,5 lb (0,75 kg)<br>2 lb (1 kg)<br>2,5 lb (1,25 kg) | Utilisez le bouton MODIFY pour voir les temps et températures préréglés. Voir 'Utilisation du bouton MODIFY' en page 166.<br>Pour des recettes, voir la section BLÉ ENTIER en page 206. |

| RÉGLAGE | LAME DE PÉTRISSAGE | DESCRIPTION | COLORATION DE LA CROÛTE | FORMAT DU PAIN | INFORMATION ADDITIONNELLE |
|---|---|---|---|---|---|
| GLUTTEN FREE (Sans gluten) | Rabattable | Ce réglage convient aux pains faits à base de farine qui ne contient aucun gluten, comme la farine de riz, le tapioca, la farine de pommes de terre, la farine de sarrasin, l'arrow-root, etc.<br>Dû à la spécificité des ingrédients, la pâte sera plus humide et de consistance épaisse et collante plutôt qu'en boule ferme. Il est important de ne pas trop pétrir la pâte qui ne contient pas de gluten, car les propriétés élastiques normalement fournies par le gluten sont réduites. Pour cette raison, et comparativement au réglage BASIC, les phases 'knead' et 'rise' sont raccourcies et la température de cuisson est plus élevée, dû au haut niveau d'humidité. | LIGHT (pâle)<br>MEDIUM (moyenne)<br>DARK (foncée) | 2 lb (1 kg)<br>2,5 lb (1,25 kg)<br>Dû aux spécificités des ingrédients contenus dans la farine sans gluten, les quantités pour les pains de 1lb (0,5kg) et 1.5lb (0,75kg) ne sont pas suffisantes pour remplir la cuve à pain au volume idéal pour obtenir un pain uniforme. Pour cette raison, les formats de pain ont été omis. | Utilisez le bouton MODIFY pour voir les temps et températures préréglés. Voir 'Utilisation du bouton MODIFY' en page 166.<br>Pour des recettes, voir la section SANS GLUTEN en page 214. |
| CRUSTY LOAF (Pain croûté) | Rabattable | Ce réglage convient aux pains à faible teneur en gras et en sucre, résultant en une croûte croustillante et une mie à texture fine et tendre. Ces pains sont aussi appelés Pain français, européen, continental, d'artisan, de paysan ou de campagne.<br>Si l'on compare avec le réglage BASIC, cette phase 'rise' est plus longue, le temps de cuisson 'bake' et aussi plus long et la température de cuisson est plus élevée pour produire une croûte croustillante et une mie plus ferme. | Non applicable<br>Le réglage CRUSTY LOAF est préréglé avec la coloration de la croûte recommandée pour obtenir un pain croustillant. | 1 lb (0,5 kg)<br>1,5 lb (0,75 kg)<br>2 lb (1 kg)<br>2,5 lb (1,25 kg) | Utilisez le bouton MODIFY pour voir les temps et températures préréglés. Voir 'Utilisation du bouton MODIFY' en page 166.<br>Pour des recettes, voir la section PAIN CROÛTÉ en page 218. |

| RÉGLAGE | LAME DE PÉTRISSAGE | DESCRIPTION | COLORATION DE LA CROÛTE | FORMAT DU PAIN | INFORMATION ADDITIONNELLE |
|---|---|---|---|---|---|
| SWEET (Sucré) | Rabattable | Ce réglage convient aux pains riches en sucre, gras et protéines.<br>Dû à la spécificité des ingrédients, le pain à forte teneur en sucre, en gras et en protéines tend à colorer plus rapidement. Pour cette raison, et en comparaison avec le réglage BASIC, le temps de cuisson a été prolongée et la température abaissée. | Non applicable<br>Le réglage SWEET est préréglé avec la coloration de croûte recommandée pour prévenir la coloration excessive de la plupart des pains riches en sucre, gras et protéines.<br>Le bouton MODIFY peut être utilisé pour modifier la température et/ou le temps de cuisson, selon que vous désiriez une croûte plus foncée ou plus pâle. Voir 'Utilisation du bouton MODIFY' en page 166. | 1.0lb (0.5kg)<br>1.5lb (0.75kg)<br>2.0lb (1.0kg)<br>2.5lb (1.25kg) | Utilisez le bouton MODIFY pour voir les temps et températures préréglés. Voir 'Utilisation du bouton MODIFY' en page 166.<br>Pour des recettes, voir la section SUCRÉ en page 227. |
| YEAST FREE (Sans levure) | Rabattable | Ce réglage convient aux pains qui contiennent de la poudre à pâte et du bicarbonate de sodium, plutôt que de la levure pour le faire lever. Ces pains ont une texture de gâteau et on les appelle souvent les pains éclair, pains à la semoule de maïs ou pains gâteau. Utilisez ce réglage pour le pain de maïs pré-emballé, le pain éclair ou les mélanges à gâteau.<br>En comparaison avec le réglage BASIC, ce réglage passe directement de la phase 'knead' à la phase 'bake', en omettant la phase 'rise', puisqu'il n'y a pas de levure. | Non applicable<br>Tout comme les mélanges à gâteau, les pains sans levure requièrent une température et un temps de cuisson fixes afin de produire une coloration de croûte spécifique. Pour cette raison, il n'y a aucune option de coloration pour ce réglage.<br>Le bouton MODIFY peut être utilisé pour modifier la température et/ou le temps de cuisson, selon que vous désiriez une croûte plus foncée ou plus pâle. Voir 'Utilisation du bouton MODIFY' en page 34. | Non applicable<br>Tel un mélange à gâteau, le pain sans levure contient des quantités d'ingrédients fixes afin de produire un format spécifique. Pour cette raison, il n'y a aucune option de format pour ce réglage. | Utilisez le bouton MODIFY pour voir les temps et températures préréglés. Voir 'Utilisation du bouton MODIFY' en page 166.<br>Pour des recettes, voir la section SANS LEVURE en page 233. |

| RÉGLAGE | LAME DE PÉTRISSAGE | DESCRIPTION | COLORATION DE LA CROÛTE | FORMAT DU PAIN | INFORMATION ADDITIONNELLE |
|---|---|---|---|---|---|
| DOUGH-BREAD (Pâte à pain) | Rabattable | Ce réglage sert à préparer une pâte à pain qui devra être façonnée à la main pour obtenir un pain de forme traditionnelle ou différente, comme les roulés, les boules, les tresses, les torsades, les bâtonnets, les bagels, etc., et ensuite être cuite au réglage BAKE ONLY ou au four.<br>Ce réglage permet de mélanger les ingrédients, puis passe à la phase 'knead' et au cycle 'rise 1'. À la fin du cycle, la pâte doit être retirée, façonnée et laissée à lever avant la cuisson. | Non applicable | Non applicable | Utilisez le bouton MODIFY pour voir les temps et températures préréglés. Voir 'Utilisation du bouton MODIFY' en page 166.<br>Pour des recettes, voir la section PÂTE en pages 240-242. |
| DOUGH-PIZZA (Pâte à pizza) | Rabattable | Ce réglage convient à la pâte à pizza et à focaccia.<br>En comparaison avec le réglage DOUGH-BREAD, la phase 'rise 1' du réglage DOUGH-PIZZA est raccourcie, car la pâte ne doit pas devenir une masse volumineuse qui caractérise la pâte à pain.<br>La seule différence entre la pâte à pizza et la pâte à focaccia est que, au lieu d'être cuite immédiatement après le façonnage pour obtenir une croûte à pizza mince et croustillante, la pâte à focaccia doit lever une seconde fois avant d'être cuite. Pour cette raison, les pâtes à pizza doivent être retirées, façonnées puis cuites, tandis que la pâte à focaccia doit être retirée, façonnée puis laissée à lever avant la cuisson. | Non applicable | Non applicable | Utilisez le bouton MODIFY pour voir les temps et températures préréglés. Voir 'Utilisation du bouton MODIFY' en page 166.<br>Pour des recettes, voir la section PÂTE en pages 243-244. |
| DOUGH-PASTA (Pâtes fraîches) | Rabattable | Ce réglage sert à préparer les pâtes fraîches.<br>En comparaison avec les réglages DOUGH-BREAD et DOUGH-PIZZA, le réglage DOUGH-PASTA omet la phase 'rise' puisqu'il n'y a pas de levure. À la fin du cycle, la pâte doit être retirée et laissée à lever à la température ambiante avant de la roule et de la couper. | Non applicable | Non applicable | Utilisez le bouton MODIFY pour voir les temps et températures préréglés. Voir 'Utilisation du bouton MODIFY' en page 166.<br>Pour des recettes, voir la section PÂTE en pages 245-248. |

| RÉGLAGE | LAME DE PÉTRISSAGE | DESCRIPTION | COLORATION DE LA CROÛTE | FORMAT DE PAIN | INFORMATION ADDITIONNELLE |
|---|---|---|---|---|---|
| BAKE ONLY (Cuisson seulement) | Rabattable | Ce réglage permet de:<br>- Colorer ou rendre plus croustillant un pain déjà cuit et refroidi. Cela ne prend que quelques minutes. Il faut donc le vérifier régulièrement.<br>- Réchauffer un pain déjà cuit et refroidi.<br>- Cuire la pâte déjà faconnée à la main.<br>- Faire fondre ou colorer la garniture d'un pain déjà cuit.<br>Le temps et la température de cuisson sont: 1 min - 2 hres et 140°F - 300°F (60°C - 150°C).<br>NOTE:<br>Dû à l'espace fermé et restreint de la chambre de cuisson et la proximité de l'élément chauffant, les températures de cuisson sont plus basses qu'un four normal, mais assez élevées pour cuire le pain de façon efficace et uniforme. | Non applicable | Non applicable | Utilisez le réglage BAKE pour façonner la pâte à la main selon une des techniques décrites en pages 163-164. |
| JAM (Confiture) | Fixe | Ce réglage sert à préparer de la confiture à même des fruits frais. La confiture accompagne à merveille le pain frais. La Machine à pain est idéale pour préparer la confiture, car la lame de pétrissage mélange continuellement les ingrédients. | Non applicable | Non applicable | Utilisez le bouton MODIFY pour voir les temps et températures préréglés. Voir 'Utilisation du bouton MODIFY' en page 166.<br>Pour des recettes, voir la section CONFITURE en page 249. |

**7. Sélectionner le réglage**

a) Tournez le cadran-poussoir SELECT jusqu'à ce que le réglage désiré soit indiqué sur l'écran ACL. Sélectionnez en appuyant sur le cadran-poussoir SELECT.

b) Si vous sélectionnez accidentellement le mauvais réglage, appuyez sur le bouton CANCEL pour retourner au menu principal et refaire votre sélection.

**8. Sélectionner la coloration de la croûte**

a) Si le réglage sélectionnée comprend une option de coloration de la croûte, le message 'CRUST' et ladite coloration clignoteront sur l'écran ACL. Pour changer cette coloration , tournez le cadran- poussoir SELECT jusqu'à ce que la coloration désirée apparaisse sur l'écran ACL - LIGHT, MEDIUM ou DARK (pâle, moyenne ou foncée). Sélectionez en pressant sur le cadran-poussoir.

La coloration de la croûte peut être sélectionnée uniquement pour les réglages BASIC, BASIC RAPID, WHOLE WHEAT, WHOLE WHEAT RAPID et GLUTEN FREE.

b) Si vous sélectionnez accidentellement la mauvaise coloration, pressez sur le bouton CANCEL pour retourner au menu principal et refaire votre sélection.

**9. Sélectionner le format de pain**

a) Si le réglage sélectionné comprend une option de format de pain, le message 'SIZE' et le format préréglé clignoteront sur l'écran ACL. Pour changer ce format , tournez le cadran-poussoir SELECT jusqu'à ce que le format désiré apparaisse sur l'écran ACL - 1 lb (0,5 kg), 1,5 lb (0,75 kg), 2 lb (1 kg) or 2,5 lb (1,25 kg). Sélectionez en pressant sur le cadran-poussoir.

Le format de pain peut être sélectionné uniquement pour les réglages BASIC, BASIC RAPID, WHOLE WHEAT, WHOLE WHEAT RAPID, GLUTEN FREE, CRUSTY LOAF et SWEET. Les formats de pain de 2 lb (1 kg) et 2,5 lb (1,25 kg) uniquement peuvent être sélectionnés pour le réglage GLUTEN FREE.

**NOTE**

**Bien que votre Machine à pain puisse faire des pains de 1 lb (0,5 kg), 2 lb (2 kg) et 2, 5 lb (1, 25 kg), nous vous recommandons les plus grands formats. La quantité d'ingrédients pour le pain de 1 lb (0,5 kg) pourrait ne pas remplir la cuve à pain au volume idéal et donner un pain uniforme. Cela est particulièrement vrai pour les pains à grains entiers ou contenant d'autres ingrédients spéciaux. Voilà pourquoi certains réglages ont des options limitées ou aucune option de format de pain.**

**NOTE**

**Les formats de pain - 1 lb (0,5 kg), 1,5 lb (0,75 kg), 2 lb (1 kg) or 2,5 lb (1,25 kg) - sont à titre indicatif uniquement. Divers ingrédients peuvent affecter le poids et le format du pain une fois cuit.**

**Par exemple:**

- **Un pain de 1 lb (0,5 kg) contenant des fruits et des noix pèsera plus qu'un pain ordinaire de 1 lb.**
- **Un pain de 1 lb (0,5 kg) de blé entier à 100% sera plus petit et moins haut qu'un pain blanc ordinaire de 1 lb (0,5 kg), car la farine de blé entier ne lève pas aussi bien que la farine de pâtisserie.**

b) Si vous avez accidentellement sélectionné le mauvais format de pain, pressez sur le bouton CANCEL, retournez au menu principal et refaites votre sélection.

**Le tableau ci-dessous indique les phases d'un cycle.**

| PHASE | DESCRIPTION | NOTES |
|---|---|---|
| 'Preheat' (Préchauffer) | La phase 'preheat' réchauffe les ingrédients pour permettre à la levure de bien performer. Elle permet aussi aux grains plus lourds et à la farine d'absorber le liquide, avant de ramollir et de prendre de l'expansion pour un meilleur développement du gluten. | Cette phase se produit seulement durant les réglages WHOLE WHEAT, WHOLE WHEAT RAPID et JAM. |
| 'Knead 1' (Pétrissage 1) | La phase 'knead 1' distribue la levure et humidifie le gluten dans la farine.<br>Durant cette phase, la lame de pétrissage tournera lentement. | Le hublot de contrôle de cuisson peut s'embuer. Cela est normal et se dissipera en cours de cycle.<br>Il peut rester des grumeaux ou des ingrédients dans les coins de la cuve à pain. Cela est normal. Ils seront incorporés durant la phase 'knead 2'. |
| 'Knead 2' (Pétrissage 2) | La phase 'knead 2' mélange à fond les ingrédients et renforce les brins de gluten humidifiés en élasticité spongieuse. Une boule de pâte se formera.<br>Durant cette phase, la lame de pétrissage tournera plus vite en sens horaire et antihoraire. Vous remarquerez que la lame de pétrissage rabattable se rabaissera puis se relèvera plusieurs fois durant cette phase. Ce mouvement permet aux ingrédients logés dans les coins de la cuve à pain d'être récupérés et incorporés dans la boule de pâte.<br>Le distributeur de fruits et noix acheminera automatiquement son contenu 8 minutes après la fin de la phase 'knead 2', qu'il soit plein ou non. | Le hublot de contrôle de cuisson peut s'embuer. Cela est normal et se dissipera en cours de cycle.<br>Il peut rester des grumeaux ou des ingrédients dans les coins de la cuve à pain. Soyez patient. Le mouvement horaire et antihoraire de la lame de pétrissage les incorporera avant la fin de la phase 'knead 2'. Cependant, si nécessaire, utilisez une spacule de caoutchouc pour enlever la farine des parois de la cuve à pain.<br>L'humidité, la façon dont la farine est mesurée et sa teneur en humidité affecteront la consistance de la pâte. Pour cette raison, vous voudrez vérifier la consistance de la pâte environ 5-10 minutes après le début de cette phase. Retirez le couvercle.<br>Piquer la boule de pâte avec les doigts, en évitant de toucher à la lame de pétrissage. La pâte devrait être douce au toucher et collante comme du ruban adhésif. Si elle est trop sèche, ajouter du liquide (80°F/27°C), ½ à 1 c. à soupe à la fois. Si elle est trop humide, ajoutez de la farine, 1 c. à soupe à la fois.<br>NOTE: Les pâtes sans gluten seront plus humides et auront la consistance d'une pâte épaisse et collante, tandis que les pâtes à pain sans levure ressembleront à un mélange à gâteau. |

## FONCTIONNEMENT DE VOTRE MACHINE À PAIN DE BREVILLE - GUIDE DU DÉBUTANT

| PHASE | DESCRIPTION | NOTES |
|---|---|---|
| 'Rise 1' (Levage 1)<br>'Punch Down' (Dégonfler)<br>'Rise 2' (Levage 2)<br>'Punch Down' (Dégonfler) | La phase 'rise', aussi appelée 'pousser', est une période de repos qui permet au gluten de ramollir et de devenir élastique. La boule de pâte se transformera en une masse spongieuse qui grossira. Cette phase est importante pour donner de la saveur au pain.<br>Durant cette phase, rien ne bouge dans la cuve à pain.<br>Les phases 'rise 1' et 'rise 2' sont séparées par deux phases de 'punch down' (dégonflage). Cette phase est nécessaire pour laisser s'échapper le dioxyde de carbone à l'intérieur de la pâte.<br>Durant cette phase, la lame de pétrissage tournera à quelques reprises, environ 10-15 secondes. | Si la pâte s'accumule d'un seul côté de la cuve à pain, elle devrait éventuellement se recentrer au-dessus de la lame de pétrissage avant le début de la phase 'rise 3' pour éviter d'avoir un pain inégal. Cela est particulièrement important pour les plus petits pains de 1 lb (0,5 kg) et 1,5 lb (0,75 kg).<br>CONSEIL: Bien que la lame de pétrissage rabattable se rabaisse automatiquement avant le début de la phase 'bake' pour minimiser le creux sous le pain, vous pouvez aussi retirer la lame de pétrissage pour que le crueux soit encore plus petit. Au début de la phase 'rise 3', l'alerte pour retirer la lame' se fera entendre. Pressez et tenez enfoncé le bouton START \| PAUSE. À l'aide de poignées isolantes ou de gants de cuisine, retirez le couvrcle. Tenez la cuve à pain par la poignée et levez-la. Placez la cuve à pain sur une grille et refermez le couvercle. Retirez la pâte et la lame de pétrissage de la cuve à pain, formez une boule de pâte que vous replacerez au centre de la cuve à pain. Remettez la cuve à pain dans la chambre de cuisson. Refermez le couvercle et pressez sur le bouton START \| PAUSE pour reprendre le cycle.<br>Il est important de retirer la pâte dès que l'alerte se fait entendre, et de replacer la pâte au centre de la cuve à pain pour s'assurer qu'elle lève complètement et que le pain n'est pas inégal. Le retrait de la lame n'est pas recommandé pour les réglages GLUTEN FREE et YEAST FREE, car la pâte ressemble à un mélange à gateau. |
| 'Rise 3' (Levage 3) | La phase 'rise 3' est la phase finale avant de faire cuire le pain. À la fin, la pâte a levé et rempli la cuve à pain, en prenant la forme de la cuve. C'est pourquoi cette phase est aussi appelée 'façonnage'.<br>Durant cette phase, rien ne bouge dans la cuve à pain. | Si la pâte lève au-delà de la cuve à pain, retirez le couvercle, percez-la avec une brochettte ou un cure-dent et laissez-la dégonfler lentement. Cela empêchera la pâte de déborder, de s'écraser ou de déborder sur l'élément chauffant. |
| 'Bake' (cuisson) | La phase 'bake' régularise le temps et la température de cuisson selon chaque recette.<br>Durant cette phase, rien ne bouge dans la cuve à pain. | De la vapeur s'échappera des évents à vapeur. Cela est normal. Ne bouchez pas ces évents à vapeur et ne touchez pas aux surfaces de l'appareil, car elles seront très chaudes. |
| 'Keep Warm' (Garder chaud) | La phase 'keep warm' maintient la température du pain jusqu'à 60 minutes, avant de s'éteindre automatiquement.<br>Durant cette phase, rien ne bouge dans la cuve à pain.<br>Pour désactiver la phase 'keep warm' ou réduire le temps de maintien au chaud de 60 minutes, voir 'Utilisation du bouton MODIFY' en page XX. | Pour garder la croûte croustillante, pressez et tenez enfoncé le bouton CANCEL et retirez la cuve à pain avant que la phase 'keep warm' ne commence, car durant cette phase, les côtés du pain peuvent s'affaisser et se ramollir ou la croûte peut se durcir ou foncer. |

### NOTE

**Dû aux spécificitées des ingrédients, certains réglages ont été programmés pour omettre certaines phases.**

### NOTE

**Vous entendrez peut-être un déclic durant les phases 'Rise' et 'Bake'. Ce bruit est normal et provient des composants internes qui s'activent et se désactivent afin de maintenir la bonne température.**

### 10. Activer la Machine à pain

La machine à pain est maintenant prête à être utilisée et calculera automatiquement la température et le temps requis pour les phases 'preheat', 'knead', 'rise', 'punch-down', 'bake' et 'keep warm' à partir de votre réglage sélectionné, la coloration de la croûte et le format de pain. L'écran ACL affichera la durée recommandée du cycle total.

a) Pour modifier la température et le temps recommandés pour les phases 'preheat', 'knead', 'rise', 'punch-down', 'bake' et 'keep warm', voir 'Utilisation du bouton MODIFY' en page 166.

b) Pour activer le cycle à partir des température et temps recommandés pour les phases 'preheat', 'knead', 'rise', 'punch-down', 'bake' et 'keep warm', appuyez sur le bouton START | PAUSE. Le contour du bouton s'illuminera en rouge. Dès lors, l'écran ACL affichera le temps de cuisson restant et l'indicateur de progression clignotera pour indiquer la phase actuelle du cycle.

**NOTE**

**Lorsque vous utiliserez votre Machine à pain pour la première fois, des émanations de vapeur s'en échapperont, dues aux substances protectrices qui recouvrent les éléments chauffants. Cela est tout à fait sécuritaire, n'altèrera pas le rendement de votre Machine à pain et se résorbera à la longue.**

c) Pour arrêter temporairement le cycle, pressez et tenez enfoncé le bouton START | PAUSE. Voir 'Utilisation de la fonction PAUSE' en page XX.

d) Pour canceller le cycle, pressez et tenez enfoncé le bouton CANCEL. L'écran ACL retournera au menu principal.

**NOTE**

**La Machine à pain est munie d'une protection en cas de panne de courant. Si le courant est interrompu puis rétabli, cette fonction permet de reprendre le cycle d'où il a été interrompu, et non du début. Pour que cette fonction soit activée, la Machine à pain doit avoir été en opération depuis un minimum de 5 minutes avant la panne, et le courant doit avoir été rétabli en dedans de 60 minutes. Si vous ignorez le moment précis de la panne de courant, ou si la phase 'bake' a été interrompue, il est recommandé de retirer les ingrédients, particulièrement les produits périssables comme les oeufs, le lait, etc.**

### 11. Retirer la cuve à pain

a) À la fin du cycle, une alerte se fera entendre et la phase 'keep warm' (garder au chaud) débutera automatiquement pour calculer les 60 minutes. Pour que la croûte reste croustillante, nous vous recommandons de retirer la cuve à pain à ce moment précis. Pressez et tenez enfoncé le bouton CANCEL. Retirez le couvercle à l'aide de poignées isolantes ou de gants de cuisine. En tenant la poignée, soulevez la cuve à pain. Déposez-la sur une grille et non sur une nappe, une surface en plastique ou toute autre surface qui pourrait roussir ou fondre.

**NOTE**

**Les surfaces de l'appareil, incluant le couvercle, sont très chaudes durant et après l'opération. Afin de prévenir les brûlures ou blessures corporelles, utilisez toujours des poignées isolantes ou gants de cuisine lorsque vous retirez la cuve de la chambre de cuisson, ou lorsque vous retirez le pain cuit ou la confiture de la cuve à pain.**

b) Si le bouton CANCEL n'est pas pressé et tenu enfoncé après la phase 'bake', la machine à pain débutera automatiquement la phase 'keep warm'. Cette phase maintient la température du pain durant 60 minutes pour ensuite s'éteindre automatiquement. Durant cette phase 'keep warm', l'écran ACL affichera le temps durant lequel le pain a été maintenu au chaud.

La phase 'keep warm' s'active pour les réglages BASIC, BASIC RAPID, WHOLE WHEAT, WHOLE WHEAT RAPID, GLUTEN FREE, CRUSTY LOAF, SWEET et YEAST FREE. Pour désactiver cette phase 'keep warm' ou réduire le temps de maintien au chaud de 60 minutes, voir 'Utilisation du bouton MODIFY' en page 166.

**NOTE**

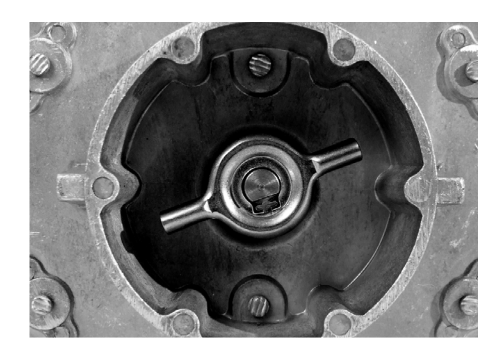
**Pour que la croûte reste croustillante, retirez la cuve à pain avant que la phase 'keep warm'ne débute, car durant la phase 'keep warm', les côtés du pain pourraient s'affaisser ou la croûte pourrait durcir et foncer.**

**12. Retirer le pain de la cuve à pain**

a) À l'aide de poignées isolantes ou de gants de cuisine, tenez la poignée de la cuve à pain d'un côté et retournez la cuve à l'envers sur une grille. La lame de pétrissage devrait rester dans la cuve à pain. Si elle est demeurée dans le pain, retirez-la délicatement à l'aide d'un ustensile non-métallique, en prenant soin de ne pas égratigner la lame.

**CONSEIL**

**Si vous avez de la difficulté à retirer le pain, retournez la cuve à pain sur le côté et, à l'aide de poignées isolantes ou de gants de cuisine, faites bouger à quelques reprises l'écrou à oreilles situé sous la cuve à pain. Cela relâchera la lame dans le pain. Cependant, une manipulation excessive pourrait faire pénétrer la lame de pétrissage encore plus loin dans le pain et créer un creux au centre.**



b) Déposez le pain sur une grille et laissez-le tiédir au moins 20 minutes avant de le trancher.

La seule exception est le pain sans levure (aussi appelé pain éclair, pain à la pâte battue ou pain gâteau). Laissez le pain dans la cuve sur une grille au moins 20 minutes avant de l'en retirer, puis laissez-le tiédir de 15 à 30 minutes avant de le trancher.



***ATTENTION***

***Utilisez toujours des poignées isolantes ou des gants de cuisine lorsque vous manipulez la cuve à pain, la lame de pétrissage ou le pain, car ils sont très chauds. Retirez toujours la lame de pétrissage avant de trancher le pain.***

**13. Débrancher la Machine à pain**

a) Pendant que le pain tiédit, débrancher l'appareil.

**NOTE**

**Si vous désirez préparer un deuxième pain, laissez l'appareil refroidir environ une heure avant de reprendre l'opération. Retirez le couvercle pour faciliter l'attiédissement de la chambre de cuisson. Si celle-ci est trop chaude, un code d'erreur apparaîtra sur l'écran ACL. La Machine à pain ne fonctionnera pas tant qu'elle n'aura pas atteint la température requise pour le pétrissage. Voir 'Guide de dépannage' en page 192.**

b) À l'aide de poignées isolantes ou de gants de cuisine, retirez la lame de pétrissage de l'arbre d'entraînement. Comme la lame est très chaude, ne tentez pas de la retirer avec les mains nues. Si elle résiste, versez un peu d'eau chaude savonneuse dans la cuve à pain et laissez reposer de 10 à 20 minutes pour ramollir les résidus de croûte ou de mie.

**NOTE**

**N'immergez jamais l'extérieur de la cuve à pain dans l'eau, car cela altérera le mouvement de l'écrou à oreilles et de l'arbre d'entraînement. Submergez et lavez uniquement l'intérieur de la cuve.**

c) Voir 'Entretien et nettoyage' en page 180.

### 14. Trancher le pain

a) Lorsque le pain aura assez refroidi, déposez-le sur une planche à pain stable.

**CONSEIL**

**Le pain se tranche mieux quand il a été tiédi pour au moins 20 minutes (préférablement plus longtemps). Cela permettra à la vapeur de s'en dégager. La seule exception est le pain sans levure. Voir page 160, étape 12b. Si vous préférez votre pain chaud, enveloppez-le de papier aluminium et réchauffez-le au four.**

b) Vérifiez pour que la lame de prétrissage ne soit pas restée à l'intérieur du pain et tranchez-le avec un couteau à lame dentelée ou un couteau électrique. Un couteau à lame droite déchirera le pain. Pour des tranches rectangulaires, placez le pain sur le côté et tranchez-le.

### 15. Conserver le pain

Conservez le pain entièrement scellé à la température de la pièce jusqu'à 3 jours. Des sacs en plastique refermables, des contenants en plastique ou une boîte à pain refermable conviendront. Comme le pain maison ne contient aucun agent de conservation, il aura tendance à sécher ou rancir plus vite qu'un pain commercial. Pour le conserver plus longtemps, mettez-le dans un sac en plastique refermable dont vous aurez enlevé l'air, et déposez-le au congélateur. Le pain peut se garder jusqu'à un mois au congélateur.

**CONSEIL**

**Les restes de pain ou le pain rassis peuvent être utilisés pour faire de croutons, de la chapelure, des bread cups, des croustardes, des toasts melba, des crostini, du pudding au pain ou de la farce.**

# RÉGLAGES OPTIONNELS

de votre Machine à pain

## RÉGLAGES OPTIONNELS - FONCTION PAUSE

**Utilisation de la fonction PAUSE**

Les utilisations de la fonction PAUSE sont illimitées. La pâte à pain peut être façonnée en tresse avec une croûte décorative, en brioche à boules sucrées ou salées, en couronne ou étagée, glacée ou recouverte de crumble ou de garniture.

Pour arrêter temporairement le cycle, pressez et tenez enfoncé le bouton START | PAUSE. Le mot 'PAUSE' clignotera sur l'écran ACL jusqu'à ce que vous pressiez à nouveau sur le bouton START | PAUSE pour reprendre le cycle.

**NOTE**

**La fonction PAUSE ne peut être sélectionnée durant la phase 'keep warm' (garder chaud).**

Voici quelques idées et techniques pour vous assister.

### Croûtes décoratives

1. Préparer une dorure avec 1 blanc d'oeuf ou 1 oeuf entier mélangé à 1 c. à soupe d'eau.
2. Au début de la phase 'bake', pressez et tenez enfoncé le bouton START | PAUSE pour arrêter temporairement le cycle.
3. Retirez le couvercle.
4. Avec la cuve à pain encore dans la chambre de cuisson, utilisez un couteau très tranchant ou une lame pour découper un motif décoratif sur le dessus du pain (barres obliques, tic-tac-toe, croix, etc.). Brossez soigneusement le dessus du pain et les motifs avec la dorure à l'oeuf, en prenant soin de ne pas renverser ou laisser dégoutter le mélange à l'intérieur de la chambre de cuisson, car il brûlera. Faites vite pour ne pas perdre trop de chaleur.
5. Refermez le couvercle. Pressez sur le bouton START | PAUSE pour reprendre le cycle.

### Pain tressé

1. Préparer une dorure avec 1 blanc d'oeuf ou 1 oeuf entier mélangé à 1 cuillerée à soupe d'eau.
2. Au début de la phase 'bake', pressez et tenez enfoncé le bouton START | PAUSE pour arrêter temporairement le cycle.
3. Retirez le couvercle. Retirez la cuve à pain de la chambre de cuisson et refermez le couvercle.
4. Retirez la pâte et la lame de pétrissage de la cuve à pain.
5. Divisez la pâte en 3 parties égales. Abaissez et roulez chaque morceau en un long boudin de 10 po (25 cm). Placez les boudins côte à côte sur une surface enfarinée. Commencez à tresser à partir du centre des boudins plutôt que des extrémités. La tresse sera plus égale. Tressez ensuite l'autre moitié du boudin, toujours en partant du centre jusqu'aux extrémités. Rabattez les extrémités sous la tresse et déposez dans la cuve à pain. Brossez soigneuement de dorure à l'oeuf et saupoudrez de graines, si désiré. Prenez soin de ne pas renverser ou laisser dégoutter le mélange ou les graines à l'intérieur de la chambre de cuisson, car ils brûleront. Faites vite pour ne pas perdre trop de chaleur.
6. Replacez la cuve à pain dans la chambre de cuisson.
7. Fermez le couvercle. Pressez le bouton START | PAUSE pour reprendre le cycle.

**Brioche en boules**

1. Préparer une dorure avec 1 blanc d'oeuf ou 1 oeuf entier mélangé à 1 cuillerée à soupe d'eau.
2. Au début de la phase 'bake', pressez et tenez enfoncé le bouton START | PAUSE pour arrêter temporairement le cycle.
3. Retirez le couvercle. Retirez la cuve à pain de la chambre de cuisson et refermez le couvercle.
4. Retirez la pâte et la lame de pétrissage de la cuve à pain.
5. Divisez la pâte en parties égales (12, 18 ou 24) et formez une boule avec chacune d'elles. Faites une première rangée de boules au fond de la cuve à pain. Badigeonnez de la dorure d'oeuf et saupoudrez d'épices. Répétez l'opération jusqu'à ce que toutes les boules aient été utilisées, en prenant soin de ne pas renverser ou laisser dégoutter le mélange ou les épices à l'intérieur de la chambre de cuisson, car ils brûleront.

**Pain roulé**

1. Préparer une dorure avec 1 blanc d'oeuf ou 1 oeuf entier mélangé à 1 cuillerée à soupe d'eau.
2. Au début de la phase 'bake', pressez et tenez enfoncé le bouton START | PAUSE pour arrêter temporairement le cycle.
3. Retirez le couvercle. Retirez la cuve à pain de la chambre de cuisson et refermez le couvercle.
4. Retirez la pâte et la lame de pétrissage de la cuve à pain.
5. Abaissez la pâte sur une surface enfarinée pour former un rectangle d'environ 8" x 12" (20 cm x 30 cm). Nappez de pâte de tomate et garnissez de fines herbes, de salami haché, d'olives noires hachées et de fromage râpé. Roulez le pain sur la longueur, en forme de rouleau suisse. Rabattez les extrémités sous le pain et placez dans la cuve à pain.
6. Retournez la cuve à pain dans la chambre de cuisson.
7. Fermez le couvercle. Pressez sur le bouton START | PAUSE pour reprendre le cycle. La phase 'rise 3' débutera, suivie de la phase 'bake'.
8. 15 minutes après le début de la phase 'bake', pressez et tenez enfoncé le bouton START | PAUSE pour reprendre le cycle.
9. Suivez la procédure pour 'Croûtes décoratives', en page 163.

## RÉGLAGES OPTIONNELS - BOUTON DELAY START

**Utilisation du bouton DELAY START (Mise en marche différée)**

Le bouton DELAY START vous permet de choisir l'heure où vous désirez que votre pain soit prêt, et débutera la cuisson au moment opportun. Vous pouvez régler la minuterie jusqu'à 13 heures avant l'heure où vous désirez que votre pain soit prêt. Pour ces raisons, la fonction de mise en marche différée a été programmée sans signal sonore, afin de minimiser le bruit durant la cuisson de nuit. Pour activer le signal sonore, enfoncez le bouton BEEPER. Le symbole  apparaîtra sur l'écran ACL.

Bien que cette fonction puisse être sélectionnée pour la plupart des réglages, nous avons constaté que certains pains ne se mélangent pas bien, contrairement à d'autres. C'est pourquoi nous vous recommandons de tester cette fonction avant d'utiliser cette recette de pain pour la première fois.

### ⚠ *IMPORTANT*

***Ne jamais utiliser la fonction de mise en marche différée si la recette inclut des ingrédients périssables comme les produits laitiers, les oeufs, etc. Ces produits peuvent être substitués pour des ingrédients secs comme de la poudre d'oeufs, du lait en poudre ou du lait de beurre en poudre. Ajoutez l'eau en premier dans la cuve à pain, puis ajoutez les ingrédients de substitution après la farine, pour bien les séparer.***

1. À l'aide du cadran-poussoir SELECT, sélectionnez le réglage désiré, la coloration de la croûte et le format de pain. Voir 'Étapes 1-9, 'Fonctionnement de votre Machine à pain' - Guide du débutant, en page 145.

**NOTE**

**Durant la mise en marche différée, avant que ne débute le cycle de fabrication du pain, assurez-vous que la température ambiante pour les ingrédients et la chambre de cuisson n'est ni trop chaude ni trop froide. Cela assurera de bons résultats. La température recommandée d'une pièce est de 68°F-77°F (20°C-25°C).**

**NOTE**

**Si vous utilisez la fonction de mise en marche différée, nous vous recommandons d'ajouter les ingrédients dans la cuve à pain selon l'ordre prescrit dans la recette, en faisant un petit cratère au centre de la farine ((en s'assurant qu'il ne touche pas à l'eau, au sel et au sucre). Ajoutez alors la levure dans le cratère. L'eau, le sel et le sucre peuvent activer ou diminuer l'activité de la levure, empêchant le pain de lever.**

2. Avant d'enfoncer le bouton START | PAUSE pour activer le cycle, appuyez sur le bouton DELAY START. L'indication 'READY IN' clignotera sur l'écran ACL qui affichera également le temps préréglé du cycle.
3. Tournez le cadran-poussoir SELECT pour modifier la durée du cycle, et ce jusqu'à 13 heures à l'avance, puis enfoncez pour sélectionner. La durée choisie représente l'heure de fin de cuisson du pain. Par exemple, si vous sélectionnez 10 heures, l'écran ACL affichera 'READY IN' et '10:00 HRS, signifiant que le pain sera prêt dans 10 heures.

## RÉGLAGES OPTIONNELS - BOUTON MODIFY

**Le tableau ci-après décrit les modifications possibles pour chacun des réglages.**

| | PHASE | | | | | | | | | | | | |
|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|---|
| RÉGLAGE | TEMPÉRATURE DE PRÉ-CHAUFFAGE | TEMPS DE PRÉ-CHAUFFAGE | TEMPS DE PÉTRIS-SAGE 1 | TEMPS DE PÉTRIS-SAGE 2 | TEMPÉRATURE DE LEVAGE | TEMPS DE LEVAGE 1 | DÉ-GONGLAGE | TEMPS DE LEVAGE 2 | DÉGON-FLAGE | TEMPS DE LEVAGE 3 | TEMPS DE CUISSON | TEMPÉRATURE DE CUISSON | TEMPS DE MAINTIEN AU CHAUD |
| BASIC | | | 0 min - 1 hre | 0 min - 1 hre | 86°F - 93°F (30°C - 34°C) | 0 min - 1:40 hre | 1-120 sec | 0 min - 1:40 hre | 1-120 sec | 0 min - 1:40 hre | 0 min - 2 hres | 140°F - 300°F (60°C - 150°C) | 0 min - 1 hre |
| BASIC RAPID | | | 0 min - 1 hre | 0 min - 1 hre | 86°F - 93°F (30°C - 34°C) | 0 min - 1:40 hre | 1-120 sec | 0 min - 1:40 hre | 1-120 sec | 0 min - 1:40 hre | 0 min - 2 hres | 140°F - 300°F (60°C - 150°C) | 0 min - 1 hre |
| WHOLE WHEAT | 61°F - 77°F (16°C - 25°C) | 0 min - 1 hre | 0 min - 1 hre | 0 min - 1 hre | 86°F - 93°F (30°C - 34°C) | 0 min - 1:40 hre | 1-120 sec | 0 min - 1:40 hre | 1-120 sec | 0 min - 1:40 hre | 0 min - 2 hres | 140°F - 300°F (60°C - 150°C) | 0 min - 1 hre |
| WHOLE WHEAT RAPID | 61°F - 77°F (16°C - 25°C) | 0 min - 1 hre | 0 min - 1 hre | 0 min - 1 hre | 86°F - 93°F (30°C - 34°C) | 0 min - 1:40 hre | 1-120 sec | 0 min - 1:40 hre | 1-120 sec | 0 min - 1:40 hre | 0 min - 2 hres | 140°F - 300°F (60°C - 150°C) | 0 min - 1 hre |
| GLUTEN FREE | | | 0 min - 1 hre | 0 min - 1 hre | 86°F - 93°F (30°C - 34°C) | 0 min - 1:40 hre | 1-120 sec | | | 0 min - 1:40 hre | 0 min - 2 hres | 140°F - 300°F (60°C - 150°C) | 0 min - 1 hre |
| CRUSTY LOAF | | | 0 min - 1 hre | 0 min - 1 hre | 86°F - 93°F (30°C - 34°C) | 0 min - 1:40 hre | 1-120 sec | 0 min - 1:40 hre | 1-120 sec | 0 min - 1:40 hre | 0 min - 2 hres | 140°F - 300°F (60°C - 150°C) | 0 min - 1 hre |
| SWEET | | | 0 min - 1 hre | 0 min - 1 hre | 86°F - 93°F (30°C - 34°C) | 0 min - 1:40 hre | 1-120 sec | 0 min - 1:40 hre | 1-120 sec | 0 min - 1:40 hre | 0 min - 2 hres | 140°F - 300°F (60°C - 150°C) | 0 min - 1 hre |
| YEAST FREE | | | 10mins - 30mins | | | | | | | | 0 min - 2 hres | 140°F - 300°F (60°C - 150°C) | |
| DOUGH - BREAD | | | 0 min - 1 hre | 0 min - 1 hre | 86°F - 93°F (30°C - 34°C) | 0 min - 1:40 hre | | | | | | | |
| DOUGH - PIZZA | | | 0 min - 1 hre | 0 min - 1 hre | 86°F - 93°F (30°C - 34°C) | 0 min - 1:40 hre | | | | | | | |
| DOUGH - PASTA | | | 10mins - 14mins | | | | | | | | | | |
| BAKE ONLY | | | | | | | | | | | 1mins - 2 hres | 140°F - 300°F (60°C - 150°C) | |
| JAM | 140°F - 158°F (60°C - 70°C) | 0 min - 1 hre | | | | | | | | | 0 min - 2 hres | | |

## RÉGLAGES OPTIONNELS - BOUTON MODIFY

4. Si vous avez accidentellement sélectionné une durée erronée, pressez le bouton CANCEL pour retourner au menu principal et refaites votre sélection.

5. Pressez sur le bouton START | PAUSE pour activer la fonction de mise en marche différée. Le contour du bouton s'illluminera en rouge, l'écran ACL affichera le message 'READY IN' et le compte à rebours débutera. Rien ne bougera dans la cuve à pain jusqu'à ce que le laps de temps se soit écoulé. Après quoi, le cycle débutera automatiquement. L'écran ACL indiquera 'REMAINING' et le temps qui reste jusqu'à ce que le pain soit prêt. L'indicateur de progression clignotera pour indiquer à quelle phase est rendu le cycle.

**Utilisation du bouton MODIFY**

La température et le temps de cuisson préréglés recommandés pour les phases 'preheat', 'knead', 'rise', 'punch-down', 'bake' et 'keep warm' peuvent être modifiés selon les besoins d'une recette spécifique ou vos goûts personnels. Par exemple, si vous désirez un pain plus croustillant, la température et le temps devront être majorés.

**NOTE**

**La Machine à pain ne mémorisera pas les températures et temps de cuisson modifiés. Elle retournera plutôt aux températures et temps de cuisson par défaut, après la fin du cycle. Pour mémoriser les température et temps de cuisson modifiés, voir 'Utilisation de réglage CUSTOM' en page 168.**

1. À l'aide du cadran-poussoir SELECT, sélectionnez le réglage désiré, la coloration de la croûte et le format de pain. Voir les Étapes 1-9, Fonctionnement de votre Machine à Pain de Breville - Guide du débutant, page 145.

2. Avant de presser le bouton START | PAUSE pour activer le cycle, enfoncez le bouton MODIFY. L'écran ACL affichera l'indicateur de progression de cuisson et clignotera pour indiquer quelle phase peut être modifiée. Utilisez le cadran-poussoir SELECT pour modifier le temps et/ou la température pour chacune des phases.

3. Une fois que toutes les phases auront été modifiées selon vos goûts personnels, l'écran ACL indiquera le nouveau temps de cuisson du cycle. Enfoncez le bouton START | PAUSE pour activer le cycle.

**CONSEIL**

**Les phases peuvent être modifiées seulement si elles sont applicables à un réglage donné. Par exemple, le réglage BAKE ONLY n'a pas de phase 'knead', dont cette phase ne peut être modifiée.**

## RÉGLAGES OPTIONNELS - RÉGLAGE CUSTOM

**Utilisation du réglage CUSTOM**

La température et le temps de cuisson préréglés recommandés pour les phases 'preheat', 'knead', 'rise', 'punch-down', 'bake' et 'keep warm' peuvent être modifiés selon les besoins d'une recette spécifique ou vos goûts personnels. Par exemple, si vous désirez un pain plus croustillant, la température et le temps devront être majorés.

Ce réglage est particulièrement utile si vous utilisez la même recette régulièrement. Ou encore, il permettra aux plus avertis de prendre en compte des variables comme la marque et le type de farine, la qualité de la levure, l'altitude et les considérations climatiques. Par exemple, dans un climat humide, les cycles de levée de la pâte peuvent être réduits.

1. Tournez le cadran-poussoir SELECT jusqu'à ce que l'écran ACL indique le réglage CUSTOM. Sélectionnez en enfonçant le cadran-poussoir.
2. L'écran ACL affichera 'CUSTOM 1' signifiant que vous êtes entrain de sélectionner la recette numéro 1. Vous pouvez ainsi programmer jusqu'à 9 recettes de votre choix.

**CONSEIL**

**Nous vous recommandons de noter, dans le tableau fourni à la fin de ce livret et à titre de référence, la recette et le numéro de la recette, de même que les températures et temps requis.**

3. Enfoncez le bouton MODIFY. Le message 'CUSTOM' clignotera sur l'écran ACL et le contour du bouton MODIFY clignotera, indiquant que vous êtes en mode de programmation.
4. À l'aide du cadran-poussoir SELECT, sélectionnez le réglage, la coloration de la croûte, le format de pain, les températures et temps pour les phases 'preheat', 'knead', 'rise', 'punch-down', 'bake' et 'keep warm'. Voir le tableau à la page XX.

**CONSEIL**

**Ce réglage est particulièrement utile si vous utilisez la même recette régulièrement. Ou encore, il permettra aux plus avertis de prendre en compte des variables comme la marque et le type de farine, la qualité de la levure, l'altitude et les considérations climatiques. Par exemple, dans un climat humide, les cycles de levée de la pâte peuvent être réduits.**

**NOTE**

**Si vous avez sélectionné les mauvais temps ou température, voir Étape 2 'Modifier une recette personnelle programmée', en page 169.**

5. Une fois que toutes les phases auront été personnalisées, le message 'CUSTOM' et le contour du bouton 'MODIFY' ne clignoteront plus. L'écran ACL indiquera le temps du cycle nouvellement programmé.
6. Pour activer le cycle, pressez sur le bouton START | PAUSE.
7. Alternativement, pour activer la fonction de mise en marche différée, pressez sur le bouton DELAY START. Tournez le cadran-poussoir SELECT pour changer le temps du cycle et enfoncez pour sélectionner. Le temps sélectionné correspond à l'heure où le pain sera prêt. Voir 'Utilisation du bouton DELAY START en page 165.

**Modifier une recette personnelle programmée**

Vous pouvez programmer jusqu'à 9 recettes. Si un espace de programmation a déjà été rempli et que le bouton MODIFY est enfoncé, le message 'REPLACE?' (Remplacer?) clignotera sur l'écran ACL.

1. Si vous ne désirez pas remplacer une recette déjà programmée, pressez le bouton CANCEL. Le message 'REPLACE?' ne clignotera pas plus sur l'écran ACL. Tournez le cadran-poussoir SELECT pour vérifier si un autre espace est disponible.

2. Si vous désirez remplacer ou modifier une recette déjà programmée, pressez sur le cadran-poussoir SELECT. Le message 'CUSTOM' clignotera sur l'écran ACL et le contour du bouton MODIFY clignotera, indiquant que vous êtes en mode de programmation. À l'aide du cadran-poussoir SELECT, resélectionnez le réglage, la coloration de la croûte, le format de pain et les températures et temps pour les phases 'preheat', 'knead', 'rise', 'punch-down', 'bake' et 'keep warm'. Une fois que toutes les phases auront été modifiées à votre goût, le message 'CUSTON' et le contour du bouton MODIFY ne clignoteront plus. L'écran ACL indiquera le temps du cycle nouvellement programmé.

# CONSEILS POUR MIEUX RÉUSSIR SON PAIN

## CONSEILS POUR MIEUX RÉUSSIR SON PAIN

### MESURER ET PESER LES INGRÉDIENTS

Avec les machines à pain, l'étape la plus importante est de mesurer et de peser adéquatement les ingrédients. La capacité de la cuve à pain est limitée. Les ingrédients doivent donc être mesurés minutieusement afin de prévenir les débordements sur les éléments chauffants et ainsi s'assurer que le pain lève bien et a bon goût.

Pour de meilleurs résultats, mesurez et pesez toujours minutieusement les ingrédients et ajoutez-les dans la cuve à pain en respectant l'ordre prescrit dans la recette.

**NOTE**

**Les recettes de ce livret d'instructions ont été développées en utilisant les mesures de poids et de quantité impériales. Elles peuvent différer légèrement des mesures métriques. Il vous faudra donc tenir compte des variantes.**

### TASSES À MESURER LES INGRÉDIENTS LIQUIDES

Pour mesurer les ingrédients liquides, utilisez une tasse à mesurer transparente en plastique ou en verre avec les mesures indiquées clairement sur le côté. N'utilisez pas de tasses à mesurer opaques ou en métal, à moins que les mesures soient indiquées sur le côté.

Placez la tasse sur une surface plane et regardez les mesures au niveau des yeux. Le niveau du liquide doit être aligné sur la marque appropriée. Une mesure inadéquate peut affecter l'équilibre de la recette. La température des ingrédients liquides devrait être de 80°F (27°C), sauf si autrement stipulé.

### TASSES ET CUILLÈRES À MESURER LES INGRÉDIENTS SECS

Pour les ingrédients secs, utilisez des tasses ou des cuillères à mesurer enboîtables en plastique ou en métal. N'utilisez pas de tasses ou de cuillères de cuisine.

Il est particulièrement important de **ne pas tasser** les ingrédients secs dans la tasse à mesurer. Il n'est pas nécessaire de tamiser la farine. Ne remplissez **JAMAIS** la tasse à mesurer directement dans le sac de farine, ne tapotez pas la tasse et n'y tassez pas les ingrédients, sauf si spécifié dans la recette, comme pour la cassonade. La quantité supplémentaire ainsi obtenue pourrait affecter l'équilibre crucial de la recette.

Araser le dessus de la tasse en enlevant l'excès avec le dos d'un couteau ou du manche d'une cuillère. Les ingrédients secs doivent être à la température de la pièce, soit 68°F-77°F (20°C-25°C), sauf si stipulé autrement dans la recette.

Lorsque vous utilisez des cuillères à mesurer pour les ingrédients liquides ou secs, comme la levure, le sucre, le sel, le lait en poudre ou le miel, la mesure doit être arasée et sans monticule.

### BALANCE

Pour des résultats cohérents, il est recommandé d'utiliser une balance, si possible, car elles donnent des mesures plus précises qu'une tasse à mesurer. Placez un récipient sur la balance, tarez (mettre le poids à zéro) et y ajouter les ingrédients en petites quantités jusqu'au poids désiré.

**Guide général:**

| | |
|---|---|
| 1 tasse de farine | = 5 onces |
| 1 tasse de farine de blé entier | = 4 onces |
| 1 tasse de farine tout usage | = 4¾ onces |
| 1 c. à soupe de beurre | = ½ once (⅛ bâton) |
| 2 c. à soupe de beurre | = 1 once (¼ bâton) |
| ¼ tasse de beurre | = 2 onces (½ bâton) |
| ½ tasse beurre | = 4 onces (1 bâton) |
| 1 tasse de sucre | = 8 onces |
| 1 c. à soupe de sucre | = ½ once |
| 1 tasse de sucre brun | = 6 onces |
| 1 c. à soupe de sucre brun | = ⅓ once |
| 1 tasse de noix hachées | = 4 onces |
| 1 tasse de fruits | = 5¼ once |
| 1 tasse de brisures de chocolat | = 3 onces |

## CHARTE D'ÉQUIVALENCE DES MESURES

Les recettes pour machines à pain requièrent parfois des mesures inusitées, comme ⅛ tasse. Voici une charte qui vous facilitera la tâche:

| | |
|---|---|
| 1½ c. à thé | = ½ c. à soupe |
| 3 c. à thé | = 1 c. à soupe |
| 4 c. à thé | = 1⅓ c. à soupe |
| ½ c. à soupe | = 1½ c. à thé |
| 1 c. à soupe | = 3 c. à thé |
| 2 c. à soupe | = ⅛ tasse |
| 4 c. à soupe | = ¼ tasse |
| 5 c. à soupe + 1 c. à thé | = ⅓ tasse |
| 8 c. à soupe | = ½ tasse |
| 12 c. à soupe | = ¾ tasse |
| 16 c. à soupe | = 1 tasse |
| ¼ tasse | = 4 c. à soupe |
| ⅓ tasse | = 5 c. à soupe + 1 c. à thé |
| ½ tasse | = 8 c. à soupe |
| ¾ tasse | = 12 c. à soupe |
| 1 tasse | = 16 c. à soupe |
| ⅛ tasse | = 2 c. à soupe |
| ⅜ tasse | = ¼ tasse + 2 c. à soupe |
| ⅝ tasse | = ½ tasse + 2 c. à soupe |
| ⅞ tasse | = ¾ tasse + 2 c. à soupe |
| 1⅛ tasse | = 1 tasse + 2 c. à soupe |
| 1¼ tasse | = 1 tasse + 4 c. à soupe |

## CONSEILS POUR MIEUX RÉUSSIR SON PAIN

### MESURER LES INGRÉDIENTS POUR VOS RECETTES PERSONNELLES

Utilisez ces petits trucs et ces chartes pour développer ou adapter vos recettes.

#### Formats de pain

Mesures générales:

2 tasses de farine donnent un pain d'environ 1 livre

3 tasses de farine donnent un pain d'environ 1½ livre

4 tasses de farine donnent un pain d'environ 2 livres

5 tasses de farine donnent un pain d'environ 2½ livres

**NOTE**

**Ne pas surcharger ou remplir insuffisamment la cuve à pain, car le pain ne sera pas bien mélangé. Les recettes de ce livret ont été spécialement conçues pour des pains de 1 lb à 2,5 lb (0,5 kg à 1,25 kg), donc la quantité de farine peut varier légèrement de la formule générale ci-dessus.  Cependant, si vous préparez vos propres recettes, de façon générale, un minimum de 2 tasses et un maximum de 4½ tasses d'ingrédients secs est recommandé pour ne pas que la pâte excède la cuve à pain. Au réglage pour confiture, un maximum de 3 tasses de fruits peut être utilisé.**

#### Oeufs

Mesures générales:

| | |
|---|---|
| 1 oeuf | = ¼ tasse de liquide |
| 1 blanc d'oeuf | = 3 c. à soupe |
| 1 jaune d'oeuf | = 1 c. à soupe |
| 1 oeuf | = 3 c. à soupe de substitut d'oeuf en liquide |
| 1 oeuf | = 1 c. à soupe de blanc d'oeuf en poudre + 2 c. à soupe d'eau froide, monté en neige |

#### Lait

Mesures générales:

| | |
|---|---|
| 1 tasse de lait frais | = 3 c. à soupe de lait en poudre + 1 tasse d'eau |

Pour une saveur améliorée, utilisez 4-5 c. à soupe.

# LES INGRÉDIENTS ESSENTIELS

# LES INGRÉDIENTS ESSENTIELS

## AMÉLIORANT À PAIN - ACIDE ASCORBIQUE

Un améliorant aidera à renforcer la structure du pain, résultant en un pain à texture plus légère, à volume plus dense, plus stable et possédant de meilleures qualités de conservation. Les ingrédients contenus dans un améliorant à pain sont normalement des acides ascorbiques (Vitamine C) ou autres enzymes (Amylase) extraits de la farine de blé. Un comprimé écrasé et sans saveur de Vitamine C ou la Vitamine C en poudre peuvent servir d'améliorant à pain et ajoutés aux ingrédients secs. En général, une bonne pincée conviendra à trois tasses de farine.

## POUDRE À PÂTE

La poudre à pâte à double action est un agent de levage utilisé dans les pains sans levure. Ce type d'agent de levage ne requiert aucun temps de levage avant cuisson, car la réaction chimique se produit d'abord quand les ingrédients liquides sont ajoutés, puis durant la cuisson. La poudre à pâte peut remplacer le bicarbonate de soude.

## BICARBONATE DE SOUDE

Le bicarbonate de soude est un autre agent de levage. Il n'a pas besoin lui non plus de temps de levage avant cuisson, car la réaction chimique se produit durant la cuisson. Le bicarbonate de soude peut remplacer la poudre à pâte.

## OEUFS

Les oeufs ajoutent de la saveur, de la richesse et de la tendreté au pain. Les substituts d'oeufs liquides, les oeufs en poudre et les blancs d'oeufs en poudre peuvent remplacer les oeufs frais. Cependant, ces produits doivent être à la température de la pièce avant d'être déposés dans la cuve à pain, sauf si autrement stipulé. Les oeufs frais ne devraient pas être utilisés avec la fonction Delay Start (mise en marche différée).

### CONSEIL

**Réchauffez délicatement les oeufs froids en les plaçant dans un bol et les recouvrant d'eau moyennement chaude du robinet durant 10 minutes.**

## GRAS

Les gras, comme le beurre non salé, l'huile d'olive ou l'huile végéale, ajoutent du goût, de la texture et de l'humidité au pain et augmentent ses qualités de conservation. Si vous utilisez du beurre non salé, il devrait être coupé en cubes de ½ po (1,25 cm) et à la température ambiante avant de le mettre dans la cuve à pain, sauf si autrement stipulé. Les pains cuits au réglage CRUSTY LOAF ont généralement une croûte croustillante et une texture qui résulte d'un manque de gras. Cependant, si la recette le stipule, utilisez de l'huile de bonne qualité, car la saveur de la farine et des gras sera très apparente.

## FARINE

La farine est l'ingrédient le plus important dans la préparation du pain. Elle fournit les éléments pour activer la levure et structurer le pain. Quand on la mélange aux liquides, les protéines qu'elle contient commencent à former du gluten. Le gluten est un réseau de fibres élastiques qui s'entremêlent durant le pétrissage et donnent à la pâte la structure requise pour donner du poids et une forme au pain.

Gardez la farine dans un récipient hermétique bien rangé. Pour la farine de blé entier, gardez-la au réfrigérateur, au congélateur ou dans un endroit frais pour empêcher qu'elle ne rancisse. Il n'y a pas lieu de tamiser la farine quand vous utilisez une machine à pain. Cependant, la farine doit être à la température ambiante avant de la mettre dans la cuve à pain.

### Farine tout usage

La farine tout usage peut être blanchie ou non, mais nous vous recommandons la farine non blanchie. Cette farine est idéale pour les pains sans levure (aussi appelés pains éclair, pains à pâte battue ou pains gâteau), car elle donne un pain tendre avec une belle texture et une belle mie. La farine à pain tend à produire un pain sans levure plus dur, tandis que la farine à pâtisserie produit un pain beaucoup plus tendre.

### Farine à pain

La farine à pain, aussi appelée farine de boulangerie ou farine pour machine à pain, est une farine de blé blanche à forte teneur en protéine. Pour la cuisson dans la machine à pain, nous recommandons cette farine plutôt que la farine tout usage, car elle donne un pain moelleux qui lèvera haut.

### Farine de seigle

La farine de seigle est faible en protéine (gluten) et est utilisée traditionnellement pour le pain Pumpernichel et le pain noir. La farine de seigle doit généralement être mélangée à une grande quantité de farine à pain, car elle ne contient pas assez de gluten pour développer un pain de belle structure qui lèvera haut et uniformément.

### Farine auto-levante

La farine auto-levante n'est pas recommandée pour les machines à pain, car elle contient des ingrédients de levage qui nuisent à la préparation du pain. Cette farine convient davantage aux biscuits, scones, shortcakes, crêpes ou gauffres.

### Farine de blé entier

La farine de blé entier est moulue à même le grain de blé, donc elle contient tout le son, le germe et la farine du grain de blé entier. Même si le pain fait de farine de blé entier est plus fort en fibres, il sera généralement plus petit et plus lourd que les pains blancs.

**CONSEIL**

**La farine de blé entier faible en protéine(gluten) peut être améliorée en y ajoutant du gluten de blé élastique (voir ci-dessous).**

## LES INGRÉDIENTS ESSENTIELS

### Le gluten de blé élastique

Le gluten de blé élastique est produit à partir de la fleur de blé qui a été traitée pour en extraire le maximum de fécule, résultant en une farine à forte teneur en protéine. L'ajout de gluten de blé donnera un pain structuré, plus volumineux et de texture légère quand on l'ajoute à une farine faible en protéine ou tout usage, de blé, de seigle ou moulue sur pierre.

**CONSEIL**

**Nous recommandons d'ajouter du gluten de blé élastique à la levure instantannée (aussi connue comme levure à levée rapide, levure à action rapide, levure super-active ou levure pour machine à pain) quand vous utilisez les réglages BASIC RAPID et WHOLE WHEAT RAPID, car il facilite le levage durant la phase écourtée 'rise'.**

### Guide en général:

Pain de 2,5 lb = ajouter 2¾ c. à thé de gluten de blé élastique

Pain de 2 lb = ajouter 2½ c. à thé de gluten de blé élastique

Pain de 1,5 lb = ajouter 2 c. à thé de gluten de blé élastique

Pain de 1 lb = 1½ c. à thé de gluten de blé élastique

## GLACES

Les glaces améliorent la saveur du pain et leur donnent un aspect professionnel. Vous pouvez saupoudrer des graines de votre choix sur la glace, comme les graines de pavot, de sésame ou de carvi.

### Dorure à l'oeuf

Utilisez 1 blanc d'oeuf ou un oeuf entier mélangé à 1 c. à soupe d'eau. Badigeonner uniformément sur la pâte avant la cuisson.

### Croûte glacée au beurre fondu

Badigeonnez du beurre fondu sur le pain fraîchement cuit pour adoucir et attendrir la croûte.

### Glace au lait

Badigeonnez le pain fraîchement cuit de lait ou de crème pour une croûte plus tendre et brillante.

### Glaçage sucré

Mélangez 1 tasse de sucre à glacer avec 1 ou 2 c. à soupe de lait jusqu'à consistance crémeuse. Étendre sur le pain aux raisins ou le pain sucré quand ils sont presque tièdes.

## LAIT

Le lait améliore la saveur et augmente la valeur nutritive du pain. Tous les liquides, incluant le lait, devraient être à 80°F (27°C) avant d'être versés dans la cuve à pain, sauf si autrement stipulé. Le lait frais ne devrait pas être remplacé par le lait en poudre, sauf si stipulé dans la recette. Le lait en poudre (sans gras ou régulier) est pratique et vous permet d'utiliser la fonction Delay Start. Si vous utilisez cette fonction avec des substituts d'ingrédients secs, versez d'abord l'eau dans la cuve à pain, puis ajoutez les ingrédients de substitution après la faine afin qu'ils soient séparés.

## SEL

Le sel est un ingrédient important dans les recettes de pain à la levure. Il améliore non seulement la saveur, mais limite l'activation de la levure et freine le levage. Soyez donc très précis dans les mesures. N'augmentez ni ne diminuez la quantité de sel indiquée dans les recettes. Les sels de table, de mer ou kascher peuvent être utilisés.

## SUCRE

Le sucre alimente la levure, ajoute de la douceur et de la saveur à la mie et aide à colorer la croûte. Les sucres blancs et bruns, le miel et le sirop doré sont tous appropriés. Lorsque vous utilisez du miel ou du sirop doré, il faut les considérer comme liquide additionnel.

## EAU

Lorsque vous préparez du pain dans une machine à pain, tous les liquides, et particulièrement l'eau, doivent être à 80°F (27°C), sauf si autrement stipulé. Les températures trop basses ou trop élevées peuvent empêcher la levure de s'activer.

## LEVURE

Grâce au procédé de fermentation, la levure produit du gaz de dioxyde de carbone nécessaire pour faire lever la pâte. La levure se nourrit d'hydrates de carbone contenus dans le sucre et la farine pour produire ce gaz, et requiert du liquide et de la chaleur pour s'activer. Trois principaux types de levure domestique sont disponibles sur le marché- voir en page 147.

Nous vous recommandons d'utiliser la levure sèche active pour les réglages standards et la levure instantannée pour les réglages plus courts comme le BASIC RAPID et le WHOLE WHEAT RAPID. Presque toutes les recettes peuvent être modifiées pour convenir aux réglages RAPID avec une quantité égale ou supérieure de levure instantannée.

**Guide général pour l'utilisation des réglages RAPID:**

Pain de 2,5 lb = remplacer la levure sèche active par 3½ c. à thé de levure instantannée

Pain de 2 lb = remplacer la levure sèche active par 3 c. à thé de levure instantannée

Pain de 1,5 lb = remplacer la levure sèche active par 2½ c. à thé de levure instantannée

Pain de 1 lb = remplacer la levure sèche active par 2 c. à thé de levure instantannée

Les levures de marque “Red Star” (‘Levure sèche active’, Levure à levage rapide’ et ‘Levure pour machine à pain’) ont été utilisées pour développer les recettes contenues dans ce livret. Vous pouvez utiliser la marque de votre choix, mais veillez à ce que les ingrédients liquides utilisés soient à 80°F (27°C) pour assurer une bonne activation de la levure. Vérifiez la date de péremption, car la levure éventée empêchera le pain de lever.

Si vous doutez de la fraîcheur de la levure, faites le test suivant:

1. À l'aide d'une tasse à mesures les liquides, dissolvez 1 c. à thé de sucre dans ½ tasse d'eau à 110°F-115°F (43°C-46°C). Un thermomètre est la façon la plus précise de vérifier la température d'un liquide. Si vous n'en avez pas, l'eau du robinet devrait être chaude mais pas brûlante au toucher.

2. Ajoutez en remuant un paquet de ¼ oz (7 g) ou 2¼ c. à thé de levure à la température de la pièce, jusqu'à ce que les grumeaux sur le dessus soient dissous.
3. En trois ou quatre minutes, la levure aura absorbé suffisamment de liquide pour s'activer et commencer à lever. Après dix minutes, le mélange de levure mousseuse devrait avoir augmenté jusqu'à la marque d'une tasse, avec un monticule sur le dessus.
4. Si cela se produit, la levure est active et peut être utilisée immédiatement dans votre recette. Rappelez-vous de déduire ½ tasse de liquide de la recette pour tenir compte de l'eau utilisée dans ce test.
5. Si la levure n'a pas atteint la marque d'une tasse, c'est qu'elle a très peu ou pas d'activité. Jetez-la.

## GOMME XANTHANE

La gomme xanthane est un agent épaississant utilisé dans la cuisson sans gluten pour ajouter du volume et agir comme un liant pour retenir l'humidité. La gomme xanthane peut être remplacée par la gomme guar.

# ENTRETIEN & NETTOYAGE

de votre Machine à pain de Breville

Assurez-vous d'avoir éteint la Machine à pain en pressant et tenant enfoncé le bouton CANCEL. L'appareil est éteint quand le contour du bouton START | PAUSE n'est plus illuminé en rouge. Débranchez la Machine à pain, laissez-la tiédir, ainsi que tous les accessoires, avant de la démonter et de la nettoyer.

**Nettoyage du boîtier en acier inoxydable**

1. Essuyez l'extérieur du boîtier en acier inoxydable et l'écran ACL avec un chiffon doux et humide. Un liquide non-abrasif ou une solution légère en vaporisateur peuvent être utilisés pour empêcher l'accumulation de taches. Appliquez le nettoyant sur une éponge, et non directement sur le boîtier extétieur ou l'écran ACL, avant le nettoyage. N'utilisez pas de papier en rouleau ou de chiffon sec pour nettoyer l'écran ACL, ni de nettoyant abrasif ou de tampon à récurer métallique pour nettoyer les pièces de la Machine à pain, car ces produits pourraient en égratigner la surface.

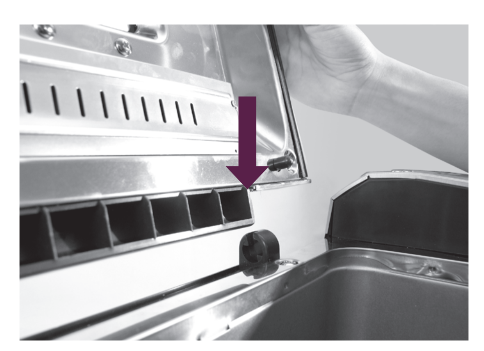
**NOTE**

**Ne jamais immerger le boîtier en acier inoxydable dans l'eau ou le mettre dans le lave-vaisselle. Assurez-vous de ne pas laisser d'eau ou tout autre nettoyant liquide sous les boutons ou l'écran ACL du panneau de commande.**

2. Si des aliments comme la farine, les noix, les raisins ou autres débordent dans la chambre de cuisson, retirez-les délicatement et nettoyez le tout avec un chiffon doux et humide. Soyez extrêmement prudent lorsque vous nettoyez les éléments chauffants. La Machine à pain doit avoir été complètememt refroidie avant d'essuyer les éléments chauffants avec une éponge ou un chiffon doux et humide. N'utilisez aucun nettoyant ou agent de nettoyage.
3. Laissez sécher toutes les surfaces de l'appareil avant de le brancher.

**Nettoyage du couvercle**

1. Pour bien nettoyer le couvercle, retirez-le du boîtier en acier inoxydable. Pour ce faire, tenez-le par les côtés et soulevez-le complètement. Le couvercle doit se détacher du rebord. Pour le replacer, aligner l'axe de pivotement avec les points de pivotement sur la charnière.



Essuyez le couvercle, le hublot et le distributeur automatique de fruits et noix avec une éponge douce et humide. Un nettoyant à vitre ou un détergent léger peuvent être utilisés. N'utilisez pas de nettoyant abrasif ou de tampon à récurer métallique, car ils en égratigneront la surface.

**NOTE**

**Ne jamais immerger le couvercle dans l'eau ou le mettre au lave-vaisselle.**

2. Laissez sécher à fond toutes les surfaces de l'apareil avant de le brancher.

### Nettoyage de la cuve à pain

1. Remplissez à moitié la cuve à pain d'eau chaude savonneuse. Un nettoyant non-abrasif ou une solution douce en vaporisateur peuvent être utilisés. Laissez reposer 10-20 minutes.

**NOTE**

**Ne pas immerger l'extérieur de la cuve à pain dans l'eau, car cela pourrait nuire au libre mouvement de l'écrou à oreilles et de l'arbre d'entraînement. Submergez et lavez uniquement l'intérieur de la cuve à pain.**

2. Retirez la lame de pétrissage et lavez l'intérieur de la cuve à pain avec un chiffon doux. N'utilisez pas de nettoyant abrasif ou de tampon à récurer métallique, car ils égratigneront l'enduit antiadhésif. Assurez-vous qu'il n'y a aucun résidu de cuisson ou de pâte sur l'arbre d'entraînement. Rincez soigneusement.
3. Laissez toutes les surfaces de la cuve à pain sécher correctement avant de l'insérer dans la chambre de cuisson.

**NOTE**

- **Avec le temps, de la décoloration peut apparaître sur les parois extérieures et intérieures de la cuve à pain. Ceci est un phénomène normal causé par l'humidité et la vapeur, et n'affectera aucunement la qualité du pain.**
- **L'intérieur de la cuve à pain est recouvert d'un enduit antiadhésif de haute qualité. Comme pour toutes les surfaces antiadhésives, n'utilisez pas de nettoyant abrasif, de tampon à récurer métallique ou d'ustensile en métal pour le nettoyer, car ces produits pourraient en endommager le fini.**
- **Ne lavez jamais la cuve à pain dans le lave-vaisselle.**

### Nettoyage de la lame de pétrissage

1. Lavez les lames de pétrissage rabattable et fixe à l'eau chaude savonneuse à l'aide d'un chiffon doux.
2. Assurez-vous qu'il n'y a aucun résidu de cuisson dans les crevasses des lames de pétrissage, inclunant l'orifice en forme de 'D' et la zone de charnière. Dans le cas contraire, laissez tremper les lames dans de l'eau chaude savonneuse. Un liquide nettoyant non-abrasif ou une solution douce en vaporisateur peuvent être utilisés. Laissez reposer 10-20 minutes. À l'aide d'un cure-dent en bois, d'une fine brochette en bois ou d'une brosse en plastique, retirez les résidus de pain des crevasses et de la zone de charnière. Si la zone de charnière n'a pas été nettoyée correctement, le fonctionnement de la lame de pétrissage pourrait en être affecté. Rincez à fond.



BBM800XL_IB_B10_FA.indd 182 14/09/10 9:09 AM

3. Laissez séchez correctement toutes les surfaces de la lame avant de l'insérer dans la cuve à pain.

**NOTE**

**Nous ne recommandons pas de laver les lames de pétrissage dans le lave-vaisselle. Pour prolonger la durée de vie de l'enduit antiadhésif, lavez-les toujours à l'eau chaude savonneuse. N'utilisez pas de nettoyant abrasif, de tampon à récurer métallique ou d'ustensile de métal pour nettoyer les lames de pétrissage, car ces produits pourraient en endommager la surface.**

### Rangement

1. Assurez-vous que la Machine à pain est éteinte en pressant et tenant enfoncé le bouton CANCEL. L'appareil est éteint quand le contour du bouton START | PAUSE n'est plus illuminé en rouge. Débranchez l'appareil.
2. Assurez-vous que tous les accessoires de la Machine à pain sont complètement refroidis, propres et asséchés.
3. Placez la cuve à pain et les lames de pétrissage dans la chambre de cuisson.
4. Assurez-vous que le couvercle est bien fermé.
5. Rangez l'appareil en position verticale sur ses pieds. N'y rangez rien sur le dessus.

# GUIDE DE DÉPANNAGE

## INGRÉDIENTS

| PROBLÈME | SOLUTION FACILE |
|---|---|
| **Puis-je faire d'autres recettes de pain avec cette machine?** | • Les résultats peuvent varier d'une recette à l'autre. Les quantités d'ingrédients utilisées dans les présentes recettes ont été mesurées pour assurer un bon pétrissage de la pâte et un pain qui ne débordera pas de la cuve à pain, une fois levé. Choisissez des recettes avec des quantités d'ingrédients similaires. En général, un minimum de 2 tasses et un maximum de 4½ tasses au total d'ingrédients secs est recommandé pour les réglages du pain. Pour le réglage de confiture, un maximum de 3 tasses de fruits devrait être utilisé. |
| **Puis-je utiliser des substituts en poudre pour remplacer les produits frais, et vice versa?** | • Oui, des oeufs en poudre, du lait de beurre en poudre ou du lait en poudre peuvent être utilisés. Ces produits vous permettent d'utiliser la fonction de mise en marche différée. Cependant, assurez-vous de mettre l'eau en premier dans la cuve à pain, puis d'ajouter les ingrédients de substitution après la farine, pour qu'ils soit séparés.<br>• De même, vous pouvez remplacer le lait et les oeufs frais par du lait ou des oeufs en poudre, mais le pain aura une texture plus dense. Si vous décidez malgré tout d'utiliser du lait frais, faites en sorte de diminuer la quantité de liquide équivalente au lait frais et omettre le lait en poudre. N'utilisez pas la fonction de mise en marche différée avec des ingrédients périssables. |
| **Puis-je remplacer l'huile par du beurre et de la margarine?** | • Oui, mais la mie du pain aura une couleur plus jaunâtre. |
| **Puis-je remplacer le sucre par d'autres agents édulcorants?** | • Oui, le miel, le sirop doré ou le sucre brun peuvent être utilisés. Si vous remplacez le sucre par le miel ou tout autre produit sucré liquide, assurez-vous de diminuer la mesure de liquide équivalente au produit sucré liquide. Nous ne recommandons pas d'édulcorants artificiels en poudre ou liquides. |

## INGRÉDIENTS

| PROBLÈME | SOLUTION FACILE |
|---|---|
| **Puis-je faire abstraction du sel?** | • Le sel joue un rôle tres important dans la fabrication du pain. Si vous en faites abstraction, la rétention d'eau dans la pâte sera diminuée, le mélange en sera affecté tout autant que la force de développement du gluten et la fermentation de la levure. Le sel améliore la forme du pain, la structure de la mie et la coloration de la croûte, en plus de prolonger la durée de conservation et d'enrichir la saveur du pain. |
| **Puis-je utiliser de la farine moulue maison ou blanchie maison?** | • À cause de la grosseur de certaine mouture, les résutats peuvent ne pas être satisfaisants. Pour de meilleurs résultats, nous recommandons d'utiliser un mélange de farine à pain et de farine blanchie maison. Veillez à ne pas moudre la farine trop grosse, car cela pourrait endommager le revêtement de la cuve à pain. |
| **Pourquoi placer les ingrédients dans la cuve à pain selon un ordre spécifique?** | • Pour que les ingrédients secs sont mélangés à l'eau et que la levure ne s'active prématurément avec l'eau, le sel ou le sucre, lorsque vous utilisez la fonction de mise en route différée. |

## TEMPÉRATURE

| PROBLÈME | SOLUTION FACILE |
|---|---|
| **Pourquoi la température de la phase 'bake' est-t-elle si basse?** | • Dû à l'espace restreint de la chambre de cuisson et la proximité de l'élément chauffant, les températures de cuisson sont plus basses que dans un four standard, mais assez élevées pour cuire le pain de façon efficace et uniforme. Notre test a démontré qu'un pain cuit dans un four standard à 375°F (190°C) cuira aussi bien dans la machine à pain à 300°F (150°C). Si vous utilisez vos propres recettes, nous vous suggérons d'employer la température de cuisson préréglée, à titre de guide, avant d'ajuster la température et/ou le temps de cuisson selon vos besoins. |

## TEMPÉRATURE

| PROBLÈME | SOLUTION FACILE |
|---|---|
| **Est-ce que la température de la pièce et de l'eau est importante?** | • Oui. La température de la pièce et de l'eau influence l'activité de la levure et peut donc affecter la qualité du pain. La température moyenne d'une pièce est d'environ 68°F-77°F (20°C-25°C). Les ingrédients secs devraient être à la température de la pièce et les liquides à 80°F (27°C), sauf si autrement stipulé. N'utilisez jamais d'eau très chaude, car elle tuera la levure. |

## CUISSON DU PAIN

| PROBLÈME | SOLUTION FACILE |
|---|---|
| **Une panne de courant vient de survenir. Que faire?** | • Si l'appareil est éteint accidentellement durant 60 minutes ou moins lorsqu'en opération, la protection contre les interruptions de courant reprendra le cycle là où il a été interrompu, lorsque le courant sera restauré. |
| **Que faire si le bouton CANCEL a été enfoncé par inadvertance durant la phase 'knead'?** | • Resélectionnez le réglage et laissez la pâte se pétrir à nouveau, puis poursuivez le processus de levage et de cuisson. Il en résultera un pain plus haut et plus léger. |
| **Que faire si le bouton CANCEL a été enfoncé par inadvertance durant la phase 'rise'?** | • Éteignez la machine à pain. Laissez la pâte dans la chambre de cuisson avec le couvercle fermé. Laissez la pâte lever jusque tout près du rebord de la cuve à pain. Redémarrer l'appareil. Sélectionnez le réglage BAKE ONLY et la température et le temps requis, puis pressez sur le bouton START \| PAUSE pour activer le cycle. |
| **Que faire si le bouton CANCEL a été enfoncé par inadvertance durant la phase 'bake'?** | • Sélectionnez le réglage BAKE ONLY, la température et le temps requis, puis pressez sur le bouton START \| PAUSE pour activer le cycle. |

## CUISSON DU PAIN

| PROBLÈME | SOLUTION FACILE |
| --- | --- |
| **Pourquoi le pain ne lève-t-il pas?** | • Il y a plusieurs raisons. Vérifiez la teneur en protéines de la farine; nous recommandons une farine avec au moins 11-12% de protéines. La levure peut ne pas s'être activée; vérifiez la date de péremption et la quantité de levure, de même que la température des liquides (80°F/27°C) et des ingrédients secs (68°F-77°F/20°C-25°C). |
| **Pourquoi il a-t-il de grandes alvéoles dans le pain?** | • À l'occasion, des bulles d'air se logent à certains endroits durant la phase 'rise' et le pain cuira tel quel. Cela peut être causé par trop d'eau et/ou de levure ou pas assez de farine. Vérifiez les ingrédients de la recette et la méthode pour les peser/mesurer. |
| **Pourquoi le dessus du pain s'est-il affaissé?** | • Normallement, cela est causé par un mauvais dosage d'ingrédients ou une farine faible en protéine. Vérifiez la méthode pour peser/mesurer les ingrédients. Trop de levure, d'eau ou d'ingrédients liquides, ou pas assez de farine peut résulter en un pain pâle sur le dessus et qui peut s'affaisser durant la cuisson. |
| **Pourquoi la hauteur et la forme du pain varient-elles?** | • Le pain est sensible à son environnement et peut être affecté par l'altitude, l'humidité, le climat, la température de la pièce, la durée de la mise en marche différée et les fluctuations de courant. La forme du pain peut aussi être affectée si des ingrédients utilisés sont périmés ou ne sont pas mesurés correctement. |
| **Pourquoi mon pain de blé entier n'a-t-il pas levé aussi haut que mon pain blanc régulier?** | • Certaines farines de blé entier ou à grains de spécialité ne lèvent pas aussi bien que la farine à pain. Il en résultera un pain moins haut et plus petit. |
| **Pourquoi les pains n'ont pas tous la même coloration?** | • Certains ingrédients et leurs propriétés peuvent influencer la coloration du pain. Changez la coloration ou modifiez la température et le temps de cuisson. Aussi, il se peut que la croûte ait foncé durant la phase 'keep warm'. Nous recommandons de retirer le pain avant que la phase de maintien au chaud ne débute. |

## CUISSON DU PAIN

| PROBLÈME | SOLUTION FACILE |
|---|---|
| **Pourquoi certains pains ont-ils une odeur plus forte?** | • Trop de levure ou des ingrédients périmés, particulièrement la farine et l'eau, peuvent causer des odeurs. Utilisez toujours des ingrédients frais et des mesures précises. |
| **Pourquoi la farine reste-t-elle collée sur le côté du pain?** | • Durant la phase 'knead', de petites quantités de farine peuvent rester collées sur les côtés de la cuve à pain et adhérer aux côtés du pain durant la cuisson. Enlevez-la avec la lame d'un couteau. Si vous refaites cette recette, vous pourrez, si nécessaire durant la phase 'knead 2', utiliser une spatule en caoutchouc pour incorporer la farine restant sur les parois de la cuve à pain. Cela est particulièrement important pour les réglages GLUTEN FREE et YEAST FREE. Vous pourrez vaporiser le fond et les parois de la cuve à pain avec de l'huile de cuisson avant d'ajouter les ingrédients pour les pains sans levure, et utiliser une spatule en caoutchouc pour décoller le pain avant de le retirer. |
| **Pourquoi la lame de pétrissage reste-t-elle dans le pain?** | • Cela peut se produire, car la lame de pétrissage est détachable. À l'aide d'un ustensile non-métallique, retirez-la du pain avant de le trancher. Soyez prudent, car la lame est très chaude. Cependant, vous pouvez retirer la lame de pétrissage avant le début de la phase 'bake. Voir à la page 159. |
| **Pourquoi de la fumée s'échappe-t-elle de la machine à pain?** | • Il est normal que la machine à pain laisse échapper une légère fumée lors de la première utilisation, dû aux substances protectrices recouvrant l'élément chauffant. De la vapeur pourrait aussi s'échapper des évents à vapeur. Cela est normal.<br>• Cependant, la fumée peut également être causée par des ingrédients qui ont débordé de la cuve à pain pour tomber à l'intérieur de la chambre à cuisson. Sans éteindre la machine à pain, débranchez-la de la prise murale. Nettoyez et asséchez correctement les surfaces, en prenant soin de ne pas vous brûler, et rebranchez l'appareil. La protection contre l'interruption de courant reprendra automatiquement le cycle là ou il a été interrompu. |

## MISE EN MARCHE DIFFÉRÉE

| PROBLÈME | SOLUTION FACILE |
|---|---|
| **Pourquoi ne puis-je utiliser la mise en marche différée pour plus de 13 heures?** | • Les ingrédients peuvent se détériorer en qualité et fermenter, s'il sont laissés à l'intérieur de la cuve à pain pour plusieurs heures. Et particulièrement durant l'été, alors que la fonction de mise en marche différée devrait être réglée pour une durée plus courte. |
| **Pourquoi certains ingrédients ne peuvent-ils être utilisés avec la fonction de mise en marche différée?** | • La plupart des aliments contenant des protéines, comme le lait, le fromage, les oeufs, le bacon, etc. sont périssables et se détérioreront s'il sont laissés hors du réfrigérateur pour plus d'un heure. |

## DISTRIBUTEUR DE FRUITS ET NOIX

| PROBLÈME | SOLUTION FACILE |
|---|---|
| **La base du distributeur de fruits et noix est ouverte.** | • Retirez le couvercle du boîtier en acier inoxydable. La base du distributeur est facilement identifiable par la rangée d'évents à vapeur. Pressez-la pour qu'elle s'enclenche. |

## ALTITUDE ET CONDITIONS CLIMATIQUES

| PROBLÈME | SOLUTION FACILE |
|---|---|
| **Je demeure en haute altitude. Y a-t-il des ajustements à apporter?** | Dans les régions à haute altitude, 3000 pieds et plus (900 m):<br>• La pâte tend à lever plus vite, car il y a moins de pression d'air. Réduisez la quantité de levure de ¼ c. à thé. Si la pâte lève encore trop haut, vous devrez réduire la levure d'un autre ¼ c. à thé lors d'une prochaine recette. Vous pouvez aussi tenter d'ajouter un peu plus de sel et un peu moins de sucre, ce qui retardera l'activité de la levure et permettra au pain de lever plus lentement et plus uniformément.<br>• La farine est plus sèche en altitude et, de ce fait, absorbera plus de liquide. Utilisez moins de farine et plus de liquide et vérifiez la consistance de la pâte. Voir à la page 156.<br>• Pour plus d'informations, communiquez avec les autorités concernées d'un pays en 'haute altitude'. |
| **Je demeure dans un climat sec ou humide. Y a-t-il des ajustements à apporter?** | • Dans un climat sec, la farine est plus sèche et, de ce fait, absorbera plus de liquide. Utilisez moins de farine et plus de liquide et vérifiez la consistance de la pâte. Voir à la page 156.<br>• Dans un climat humide, réduisez la quantité de levure d'¼ c. à thé pour éviter que la pâte ne lève trop. Si la pâte lève encore trop haut, vous devrez réduire la levure d'un autre ¼ c. à thé lors d'une prochaine recette. |

| PROBLÈME | | AUCUN MOUVEMENT DANS LA CUVE À PAIN | PAIN HUMIDE OU COLLANT | PAIN LÈVE TROP HAUT | PAIN LÈVE PUIS TOMBE | PAIN DENSE & MOINS LEVÉ |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **Erreurs de fonctionnement** | **Lame de pétrissage ou cuve mal assemblées**<br>Voir pages 145 et 147 pour les instructions d'assemblage | ● | | | | |
| | **Phase 'preheat'**<br>Rien ne bouge dans la cuve à pain durant cette phase qui se produit durant les réglages WHOLE WHEAT, WHOLE WHEAT RAPID et JAM. | ● | | | | |
| | **L'écran ACL affiche --H ou H:**<br>La chambre de cuisson est trop chaude et ne fonctionnera pas tant qu'elle ne sera pas refroidie. Retirez le couvercle, retirez la cuve à pain et laissez refroidir suffisamment. Une fois qu'elle sera refroidie, l'écran ACL retournera au menu principal. Pressez sur le bouton START \| PAUSE pour activer le cycle. | ● | | | | |
| | **L'écran ACL affiche --L**<br>La machine à pain est trop froide et ne fonctionnera pas tant qu'elle ne sera pas réchauffée. Placez-la dans un environnement plus chaud, à une température de la pièce de 77°F (25°C). Une fois l'appareil réchauffé, l'écran ACL retournera au menu principal. Pressez sur le bouton START \| PAUSE pour activer le cycle. | ● | | | | |
| | **Le couvercle a été soulevé durant la cuisson**<br>Il n'est pas recommandé de soulever le couvercle durant la cuisson, sauf si stipulé dans la recette, ou pour vérifier la consistance de la pâte ou glacer et ajouter des graines sur le dessus du pain. | | | | | |
| | **Phase 'keep warm'**<br>Le pain est resté dans la chambre de cuisson durant la phase 'keep warm'. Retirez la cuve à pain avant que la phase 'keep warm' ne débute, puis retirez le pain et laissez-le tiédir sur une grille. | ● | | | | ● |
| | **Le pain a été tranché juste après la cuisson**<br>La vapeur n'a pas eu le temps de s'échapper du pain. Le pain se tranche mieux s'il a été laissé à tiédir au moins 20 minutes. | ● | | | | |

# GUIDE DE DÉPANNAGE

| PROBLÈME | | NO MOVEMENT IN BREAD PAN | DAMP OR STICKY LOAF | LOAF RISES TOO HIGH | LOAF RISES THEN FALLS | LOAF IS SHORT & DENSE |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **Eau** | **Pas suffisamment**<br>Vérifiez la consistance de la pâte durant la phase ‘knead 2’. Voir en page 156. Si elle est trop sèche, ajoutez du liquide à 80°F/27°C, ½ à 1 c. à soupe à la fois. | | | | | ● |
| | **Trop**<br>Vérifiez la consistance de la pâte durant la phase ‘knead 2’. Voir en page 156. Si elle est trop humide, ajoutez de la farine, 1 c. à soupe à la fois. | | ● | ● | ● | |
| | **Température trop chaude ou trop froide**<br>L’eau et les liquides devraient être à 80°F/27°C, sauf si autrement stipulé. | | | | | ● |
| **Farine** | **Pas suffisamment**<br>Vérifiez la consistance de la pâte durant la phase ‘knead 2’. Voir en page 156. Si elle est trop humide, ajoutez de la farine, 1 c. à soupe à la fois. | | | | ● | |
| | **Trop**<br>Vérifiez la consistance de la pâte durant la phase ‘knead 2’. Voir en page 156. Si elle est trop sèche, ajoutez du liquide à 80°F/27°C, ½ à 1 c. à soupe à la fois. | | | | | ● |
| | **Mauvais type de farine utilisé**<br>Utilisez la farine recommandée dans la recette. Pour la cuisson du pain, une farine à pain contenant au moins 11-12% de protéines est recommandée pour s’assurer d’un pain spongieux et qui lève bien. | | | | | ● |

## GUIDE DE DÉPANNAGE

| PROBLÈME | | NO MOVEMENT IN BREAD PAN | DAMP OR STICKY LOAF | LOAF RISES TOO HIGH | LOAF RISES THEN FALLS | LOAF IS SHORT & DENSE |
|---|---|---|---|---|---|---|
| **Levure** | **Pas suffisamment**<br>Augmentez d'¼ c. à thé | | | | | ● |
| | **Trop**<br>Réduisez d'¼ c. à thé | | | ● | ● | |
| | **Mauvais type de levure**<br>Nous recommandons la levure sèche active pour tous les réglages standards et la levure instantannée pour les réglages rapides. | | | ● | | ● |
| | **Levure périmée**<br>Vérifiez la date de péremption. Voir en pages 178-179 pour des trucs sur la façon de vérifier la fraîcheur de la levure. | | | | | ● |
| | **Levure activée prématurément**<br>Assurez-vous d'ajouter les ingrédients par étage dans la cuve à pain, en respectant l'ordre de la recette et en séparant la levure des liquides. Si vous utilisez la fonction de mise en marche différée, faites un petit cratère au centre de la farine (veillez à ce que le cratère ne soit pas en contact avec l'eau, le sel ou le sucre), et placez la levure dans le cratère. | | | | | ● |
| **Sucre** | **Pas suffisamment**<br>Le sucre occupe une place importante dans la fabrication du pain, car il nourrit la levure. Nous ne recommandons pas les édulcorants artificiels en poudre ou liquides. | | | | | ● |
| **Ingrédients et quantités utilisés non recommandés**<br>Utilisez les ingrédients, substitutions et quantités recommandés. Les résultats peuvent varier si vous préparez d'autres recettes. | | | | ● | ● | ● |

# RECETTES

# DE BASE (BASIC)

**Presque toutes les recettes de base (BASIC), incluant celles qui suivent, peuvent être modifiées pour convenir au réglage BASIC RAPID.**

Pour réduire d'une heure la durée totale du cycle, sélectionnez le réglage BASIC RAPID. Suivez la recette et les instructions pour la version BASIC, en remplaçant la levure sèche active par la levure instantannée (à action rapide aka, à levée rapide) ou pour machine à pain, et ajoutez le gluten de blé élastique qui aidera à obtenir de meilleurs résultats durant la phase plus courte 'rise'.

| INGRÉDIENTS | 2,5 LB | 2 LB | 1,5 LB | 1 LB |
|---|---|---|---|---|
| | 1,25 KG | 1 KG | 0,75 KG | 0,5 KG |
| Levure: instantannée (à action rapide aka, à levée rapide) ou pour machine à pain | 3½ c. à thé | 3 c. à thé | 2½ c. à thé | 2 c. à thé |
| Gluten de blé élastique | 2¾ c. à thé | 2½ c. à thé | 2 c. à thé | 1½ c. à thé |

## DE BASE - PAIN BLANC DE BASE

**NOM** Pain blanc de base
**RÉGLAGE** Basic
**LAME DE PÉTRISSAGE** Rabattable
**OPTIONS DE COLORATION** Pâle, moyenne, foncée
**MISE EN MARCHE DIFFÉRÉE** Oui

| INGRÉDIENTS | 2,5 LB | 2 LB | 1,5 LB | 1 LB |
|---|---|---|---|---|
| | 1,25 KG | 1 KG | 0,75 KG | 0,5 KG |
| Eau - 80°F (27°C) | 1¾ tasse + 1 c. à soupe | 1½ tasse | 1 tasse + 2 c. à soupe | ¾ tasse |
| Beurre non salé, cubes de ½" à température de la pièce | 2½ c. à soupe | 2 c. à soupe | 1½ c. à soupe | 1 c. à soupe |
| Sel | 2½ c. à thé | 2 c. à thé | 1½ c. à thé | 1 c. à thé |
| Sugre granulé | 2½ c. à soupe | 2 c. à soupe | 1½ c. à soupe | 1 c. à soupe |
| Farine à pain | 5 tasses | 4 tasses | 3 tasses | 2 tasses |
| Gluten de blé élastique (optionnel)* | 2¾ c. à thé | 2½ c. à thé | 2 c. à thé | 1½ c. à thé |
| Lait en poudre | 3½ c. à soupe | 3 c. à soupe | 2½ c. à soupe | 1½ c. à soupe |
| Levure: sèche active* | 2¼ c. à thé | 2 c. à thé | 1½ c. à thé | 1¼ c. à thé |

Assurez-vous que la lame de pétrissage rabattable est bien encrée en position verticale avant d'ajouter les ingrédients dans la cuve à pain, selon l'ordre prescrit.  Verrouillez la cuve à pain dans la chambre de cuisson. Sélectionnez le réglage BASIC, la coloration désirée et le format de pain. Appuyez sur le bouton START | PAUSE. À la fin du cycle, retirez le pain de la machine à pain en vous servant de gants de cuisine, et laissez-le refroidir sur une grille. Le pain se tranche beaucoup mieux lorsqu'il est tiède.

*Si vous utilisez le réglage BASIC RAPID, remplacez les quantités de ces deux ingrédients par les quantités mentionnées à la page 196.

## DE BASE - PAIN AU ROMARIN & HUILE D'OLIVE

**NOM** Pain au romarin & huile d'olive
**RÉGLAGE** Basic
**LAME DE PÉTRISSAGE** Rabattable
**OPTIONS DE COLORATION** Pâle, moyenne, foncée
**MISE EN MARCHE DIFFÉRÉE** Oui

| INGRÉDIENTS | 2,5LBS | 2,0LBS | 1,5LBS | 1,0LBS |
|---|---|---|---|---|
| | 1,25KG | 1KG | 0,75KG | 0,5KG |
| Eau - 80°F (27°C) | 1¾ tasse + 1 c. à soupe | 1½ tasse | 1 tasse + 2 c. à soupe | ¾ tasse |
| Huile d'olive extra-vierge | ¼ tasse + 1 c. à thé | ¼ tasse | 3 c. à soupe | 2 c. à soupe |
| Sel | 2½ c. à thé | 2 c. à thé | 1½ c. à thé | 1 c. à thé |
| Farine à pain | 5 tasses | 4 tasses | 3 tasses | 2 tasses |
| Gluten de blé élastique (optionnel) | 2¾ c. à thé | 2½ c. à thé | 2 c. à thé | 1½ c. à thé |
| Romarin séché | ¼ tasse + 1 c. à thé | ¼ tasse | 3 c. à soupe | 2 c. à soupe |
| Levure: sèche active | 2¾ c. à thé | 2½ c. à thé | 1¾ c. à thé | 1¼ c. à thé |
| **GARNITURES OPTIONNELLES** | | | | |
| Romarin séché | 2 c. à soupe | 2 c. à soupe | 1 c. à soupe | 1 c. à soupe |
| Fleur de sel | 1 c. à thé | 1 c. à thé | ½ c. à thé | ½ c. à thé |
| Dorure à l'oeuf: 1 oeuf mélangé à 1 c. à soupe d'eau | | | | |

Assurez-vous que la lame de pétrissage rabattable est bien encrée en position verticale avant d'ajouter les ingrédients dans la cuve à pain, selon l'ordre prescrit. Verrouillez la cuve à pain dans la chambre de cuisson. Sélectionnez le réglage BASIC, la coloration désirée et le format de pain. Appuyez sur le bouton START | PAUSE. Si vous ajoutez de la garniture, badigeonnez le dessus du pain avec la dorure à l'oeuf, à la fin de la dernière phase 'rise' (avant la cuisson). Saupoudrez d'abord de romarin séché, puis de fleur de sel. À la fin du cycle, retirez le pain de la machine en vous servant de gants de cuisine, et laissez-le refroidir sur une grille. Le pain se tranche beaucoup mieux lorsqu'il est tiède.

*Si vous utilisez le réglage BASIC RAPID, remplacez les quantités de ces deux ingrédients par les quantités mentionnées à la page 196.

## DE BASE - PAIN AUX POMMES DE TERRE, CRÈME SURE & CIBOULETTE

**NOM** Pain aux pommes de terre, crème sure et ciboulette
**RÉGLAGE** Basic
**LAME DE PÉTRISSAGE** Rabattable
**OPTIONS DE COLORATION** Pâle, moyenne, foncée
**MISE EN MARCHE DIFFÉRÉE** Non

| INGRÉDIENTS | 2,5 LB | 2 LB | 1,5 LB | 1 LB |
|---|---|---|---|---|
| | 1,25 KG | 1 KG | 0,75 KG | 0,5 KG |
| Eau de cuisson des pommes de terre à 80°F (27°C) | 1 tasse | ¾ tasse | ⅔ tasse | ½ tasse |
| Pommes de terre en purée | 1 tasse | ¾ tasse | ⅔ tasse | ⅓ tasse |
| Crème sure | ½ tasse + 1 c. à soupe | ⅓ tasse | ¼ tasse | 3 c. à soupe |
| Ciboulette fraîche, hachée | 3 c. à soupe | 2½ c. à soupe | 2 c. à soupe | 1½ c. à soupe |
| Beurre non salé en cubes de ½" (température pièce) | 3 c. à soupe | 2½ c. à soupe | 2 c. à soupe | 1½ c. à soupe |
| Sel | 2½ c. à thé | 2 c. à thé | 1½ c. à thé | 1 c. à thé |
| Sucre | 2 c. à soupe | 1½ c. à soupe | 1¼ c. à soupe | 1 c. à soupe |
| Farine à pain | 4⅓ tasses | 3⅓ tasses | 2⅔ tasses | 4⅓ tasse |
| Gluten de blé élastique (optionnel)* | 2¾ c. à thé | 2½ c. à thé | 2 c. à thé | 1½ c. à thé |
| Lait en poudre | 2 c. à soupe | 1½ c. à soupe | 1¼ c. à soupe | 1 c. à soupe |
| Levure: sèche active* | 2 c. à thé | 1½ c. à thé | 1¼ c. à thé | 1¼ c. à thé |

La mie de ce pain est légère et aérée et la croûte est croustillante. Servez-le avec du saumon fûmé et de la crème sure, ou en sandwich au bacon, laitue et tomate.

Cuire les pommes de terre dans l'eau jusqu'à tendreté. Réservez assez d'eau de cuisson pour la recette et laissez-la tiédir à 80°F (27°C). Assurez-vous que la lame de pétrissage rabattable est bien encrée en position verticale avant d'ajouter les ingrédients dans la cuve à pain, selon l'ordre prescrit. Verrouillez la cuve à pain dans la chambre de cuisson. Sélectionnez le réglage BASIC, la coloration désirée et le format de pain. Appuyez sur le bouton START | PAUSE. À la fin du cycle, retirez le pain de la machine en vous servant de gants de cuisine, et laissez-le refroidir sur une grille. Le pain se tranche beaucoup mieux lorsqu'il est tiède.

*Si vous utilisez le réglage BASIC RAPID, remplacez les quantités de ces deux ingrédients par les quantités mentionnées à la page 196.

## DE BASE - PAIN POUR FARCE

**NOM** Pain pour farce
**RÉGLAGE** Basic
**LAME DE PÉTRISSAGE** Rabattable
**OPTIONS DE COLORATION** Pâle, moyenne, foncée
**MISE EN MARCHE DIFFÉRÉE** Oui

| INGRÉDIENTS | 2,5 LB | 2 LB | 1,5 LB | 1 LB |
|---|---|---|---|---|
| | 1,25 KG | 1 KG | 0,75 KG | 0,5 KG |
| Eau 80°F (27°C) | 1⅔ tasse | 1⅓ tasse | 1 tasse | ⅔ tasse + 1 c. à soupe |
| Beurre non salé, en cubes de ½", à la température de la pièce | 4 c. à soupe | 3 c. à soupe | 2¼ c. à soupe | 1½ c. à soupe |
| Sel | 2½ c. à thé | 2 c. à thé | 1½ c. à thé | 1 c. à thé |
| Sucre | 2½ c. à soupe | 2 c. à soupe | 1½ c. à soupe | 1 c. à soupe |
| Farine à pain | 3 tasses + 2 c. à soupe | 2½ tasses | 1¾ tasse + 2 c. à soupe | 1¼ tasse |
| Gluten de blé élastique (optionnel)* | 2¾ c. à thé | 2½ c. à thé | 2 c. à thé | 1¼ c. à thé |
| Lait en poudre | ¼ tasse | 3 c. à soupe | 2¼ c. à soupe | 1½ c. à soupe |
| Sauge fraîche, hachée | ⅓ tasse | ¼ tasse | 3 c. à soupe | 2 c. à soupe |
| Thym frais, haché | ¼ tasse | 3 c. à soupe | 2¼ c. à soupe | 1½ c. à soupe |
| Poivre noir | ¾ c. à thé | ½ c. à thé | ½ c. à thé | ¼ c. à thé |
| Poudre d'oignon | 2¼ c. à thé | 2 c. à thé | 1½ c. à thé | 1 c. à thé |
| Poudre d'ail | 1 c. à thé | ¾ c. à thé | ½ c. à thé | ½ c. à thé |
| Levure: sèche active* | 2¼ c. à thé | 1¾ c. à thé | 1½ c. à thé | 1 c. à thé |
| **AJOUTER AU DISTRIBUTEUR AUTOMATIQUE DE FRUITS ET NOIX** | | | | |
| Canneberges séchées (optionnel) | ⅓ tasse | ¼ tasse | ¼ tasse | 3 c. à soupe |
| Pacanes grillées (optionnel) | ⅓ tasse | ¼ tasse | ¼ tasse | 3 c. à soupe |

Ce pain peut être utilisé pour farcir le poulet ou la dinde. Toutes les saveurs sont scellées à l'intérieur du pain.

Assurez-vous que la lame de pétrissage rabattable est bien encrée en position verticale avant d'ajouter les ingrédients dans la cuve à pain, selon l'ordre prescrit. Verrouillez la cuve à pain dans la chambre de cuisson. Déposez les canneberges séchées et les pacanes grillées dans le distributeur automatique de fruits et noix. Sélectionnez le réglage BASIC, la coloration désirée et le format de pain. Appuyez sur le bouton START | PAUSE. À la fin du cycle, retirez le pain de la machine en vous servant de gants de cuisine, et laissez-le refroidir sur une grille. Le pain se tranche beaucoup mieux lorsqu'il est tiède.

*Si vous utilisez le réglage BASIC RAPID, remplacez les quantités de ces deux ingrédients par les quantités mentionnées à la page 196.

## DE BASE - PAIN AU BEURRE D'ARACHIDES & GELÉE

**NOM** Pain au beurre d'arachides & gelée
**RÉGLAGE** Basic
**LAME DE PÉTRISSAGE** Rabattable
**OPTIONS DE COLORATION** Pâle, moyenne, foncée
**MISE EN MARCHE DIFFÉRÉE** Non

| INGRÉDIENTS | 2,5 LB | 2 LB | 1,5 LB | 1 LB |
|---|---|---|---|---|
| | 1,25 KG | 1 KG | 0,75 KG | 0,5 KG |
| Eau, 80°F (27°C) | 2 tasses | 1⅔ tasses | 1¼ tasse | ¾ tasse + 1 c. à soupe |
| Beurre non salé, en cubes de ½", à la température de la pièce | 3 c. à soupe | 2½ c. à soupe | 2 c. à soupe | 1 c. à soupe |
| Beurre d'arachides crémeux | ½ tasse | ⅓ tasse | ¼ tasse | 3 c. à soupe |
| Sel | 2¼ c. à thé | 2 c. à thé | 1½ c. à thé | 1 c. à thé |
| Sucre | 3 c. à soupe | 2½ c. à soupe | 2 c. à soupe | 1 c. à soupe |
| Farine à pain | 2½ tasses | 2 tasses | 1½ tasse | 1 tasse |
| Farine de blé entier | 2 tasses + 1 c. à soupe | 1⅔ tasse | 1¼ tasse | ¾ tasse + 1 c. à soupe |
| Gluten de blé élastique (optionnel)* | 2¾ c. à thé | 2½ c. à thé | 2 c. à thé | 1½ c. à thé |
| Levure: sèche active* | 2¼ c. à thé | 1½ c. à thé | 1¼ c. à thé | 1 c. à thé |
| **GARNITURE** | | | | |
| Gelée de framboise** | ½ tasse | ½ tasse | ⅓ tasse | ¼ tasse |
| **AJOUTER AU DISTRIBUTEUR AUTOMATIQUE DE FRUITS ET NOIX** | | | | |
| Whole peanuts, unsalted | 1 tasse | ¾ tasse | ⅔ tasse | ½ tasse |
| **GARNITURE OPTIONNELLE** | | | | |
| Arachides | ¾ tasse | ½ tasse | ⅓ tasse | ⅓ tasse |
| Dorure à l'oeuf: 1 oeuf mélangé à 1 c. à soupe d'eau | | | | |

*Si vous utilisez le réglage BASIC RAPID, remplacez les quantités de ces deux ingrédients par les quantités mentionnées à la page 196.
**N'importe quelle confiture de fruits peut être utilisée.

## DE BASE- PAIN AU BEURRE D'ARACHIDES ET GELÉE

Assurez-vous que la lame de pétrissage rabattable est bien encrée en position verticale avant d'ajouter les ingrédients dans la cuve à pain, selon l'ordre prescrit, sauf la gelée. Verrouillez la cuve à pain dans la chambre de cuisson. Déposez les arachides dans le distributeur automatique de fruits et noix. Sélectionnez le réglage BASIC, la coloration désirée et le format de pain. Appuyez sur le bouton  START | PAUSE. À la fin de la deuxième phase 'rise' et du dégonflage, appuyez et tenez le bouton START | PAUSE pour arrêter temporairement le cycle. Retirez la pâte de la cuve à pain et, sur une surface légèrement enfarinée, abaissez un rectangle d'environ 6 po X 13 po (15 cm X 32,5 cm). Étendez la gelée sur toute la pâte, en laissant une bordure d'un pouce. Repliez ⅓ de la partie la plus longue du rectangle de pâte, et formez un roulé très serré à partir de l'autre extrémité de la pâte, en scellant les côtés au fur et à mesure. Scellez le joint en pinçant le bord et le repli de la pâte. Retirez la lame de pétrissage rabattable de la cuve à pain et placez-y le roulé, le joint sur le dessous. Soyez prudent, car la lame est très chaude. Badigeonnez le dessus de la pâte avec la dorure à l'oeuf et saupoudrez d'arachides, si désiré. Appuyez sur le bouton START | PAUSE pour reprendre le cycle. À la fin du cycle, retirez le pain de la machine à pain en vous servant de gants de cuisine, et laissez-le refroidir sur une grille. Le pain se tranche beaucoup mieux lorsqu'il est tiède.

## DE BASE- PAIN DE SEMOULE DE MAÏS, CHEDDAR & JALAPEÑO

**NOM** Pain de semoule de maïs, cheddar et jalapeño
**RÉGLAGE** Basic
**LAME DE PÉTRISSAGE** Rabattable
**OPTIONS DE COLORATION** Pâle, moyenne, foncée
**MISE EN MARCHE DIFFÉRÉE** Non

| INGRÉDIENTS | 2,5 LB | 2 LB | 1,5 LB | 1 LB |
|---|---|---|---|---|
| | 1,25KG | 1KG | 0,75KG | 0,5KG |
| Eau, 80°F (27°C) | 1½ tasse | 1¼ tasse | ¾ tasse + 2 c. à soupe | ⅔ tasse |
| Beurre non salé, en cubes de ½", à la température de la pièce | 3 c. à soupe | 2½ c. à soupe | 2 c. à soupe | 1 c. à soupe |
| Sel | 2 c. à thé | 1½ c. à thé | 1¼ c. à thé | ¾ c. à thé |
| Sucre | ¼ tasse | 3 c. à soupe | 2½ c. à soupe | 1½ c. à soupe |
| Farine à pain | 4½ tasses | 3⅔ tasses | 2¾ tasses | 1¾ tasse + 1 c. à soupe |
| Gluten de blé élastique (optionnel)* | 2¾ c. à thé | 2½ c. à thé | 1¾ c. à thé | 1¼ c. à thé |
| Semoule de maïs | ⅔ tasse | ½ tasse | ⅓ tasse | ¼ tasse |
| Cheddar fort, râpé | 1½ tasse | 1¼ tasse | ¾ tasse | ⅔ tasse |
| Jalapeno, finement haché | 2 c. à soupe | 1½ c. à soupe | 1 c. à soupe | ¾ c. à soupe |
| Lait en poudre | 3 c. à soupe | 2½ c. à soupe | 1¾ c. à soupe | 1¼ c. à soupe |
| Levure: sèche active* | 2 c. à thé | 1¾ c. à thé | 1¼ c. à thé | 1 c. à thé |
| **GARNITURE OPTIONNELLE** | | | | |
| Fromage cheddar râpé | ¼ tasse | 3 c. à soupe | 2½ c. à soupe | 2 c. à soupe |
| Dorure à l'oeuf: 1 oeuf mélangé à 1 c. à soupe d'eau | | | | |

Assurez-vous que la lame de pétrissage rabattable est bien encrée en position verticale avant d'ajouter les ingrédients dans la cuve à pain, selon l'ordre prescrit. Verrouillez la cuve à pain dans la chambre de cuisson. Sélectionnez le réglage BASIC, la coloration désirée et le format de pain. Appuyez sur le bouton START | PAUSE. Si vous ajoutez de la garniture, badigeonnez le dessus du pain avec la dorure à l'oeuf, à la fin de la dernière phase 'rise' (avant la cuisson) et saupoudrez de cheddar râpé. À la fin du cycle, retirez le pain de la machine à pain en vous servant de gants de cuisine, et laissez-le refroidir sur une grille. Le pain se tranche beaucoup mieux lorsqu'il est tiède.

*Si vous utilisez le réglage BASIC RAPID, remplacez les quantités de ces deux ingrédients par les quantités mentionnées à la page 196.

## DE BASE- PAIN AU LAIT & MIEL

**NOM** Pain au lait et miel
**RÉGLAGE** Basic
**LAME DE PÉTRISSAGE** Rabattable
**OPTIONS DE COLORATION** Pâle, moyenne, foncée
**MISE EN MARCHE DIFFÉRÉE** Non

| INGRÉDIENTS | 2,5 LB | 2 LB | 1,5 LB | 1 LB |
|---|---|---|---|---|
| | 1,25KG | 1KG | 0,75KG | 0,5KG |
| Lait chauffé puis refroidi à 80°C (27°F) | 1⅔ tasse | 1½ tasse + 2 c. à soupe | 1 tasse + 2 c. à soupe | ¾ tasse + 1 c. à thé |
| Miel | 2½ c. à soupe | 2 c. à soupe | 1½ c. à soupe | 1 c. à soupe |
| Beurre non salé, en cubes de ½", à la température de la pièce | 2½ c. à soupe | 2 c. à soupe | 1½ c. à soupe | 1 c. à soupe |
| Sel | 2¼ c. à thé | 2 c. à thé | 1½ c. à thé | 1 c. à thé |
| Farine à pain | 5 tasses | 4 tasses | 3 tasses | 2 tasses |
| Gluten de blé élastique (optionnel)* | 2¾ c. à thé | 2½ c. à thé | 2 c. à thé | 1½ c. à thé |
| Levure: sèche active* | 2½ c. à thé | 2 c. à thé | 1 teaspoon | 1 c. à thé |

Assurez-vous que la lame de pétrissage rabattable est bien encrée en position verticale avant d'ajouter les ingrédients dans la cuve à pain, selon l'ordre prescrit. Verrouillez la cuve à pain dans la chambre de cuisson. Sélectionnez le réglage BASIC, la coloration désirée et le format de pain. Appuyez sur le bouton START | PAUSE. À la fin du cycle, retirez le pain de la machine à pain en vous servant de gants de cuisine, et laissez-le refroidir sur une grille. Le pain se tranche beaucoup mieux lorsqu'il est tiède.

*Si vous utilisez le réglage BASIC RAPID, remplacez les quantités de ces deux ingrédients par les quantités mentionnées à la page 196.

## DE BASE - PAIN À LA FARINE D'AVOINE

**NOM** Pain à la farine d'avoine
**RÉGLAGE** Basic
**LAME DE PÉTRISSAGE** Rabattable
**OPTIONS DE COLORATION** Pâle, moyenne, foncée
**MISE EN MARCHE DIFFÉRÉE** Oui

| INGRÉDIENTS | 2,5 LB | 2 LB | 1,5 LB | 1 LB |
|---|---|---|---|---|
| | 1,25KG | 1KG | 0,75KG | 0,5KG |
| Eau à 80°C (27°F) | 1¾ tasse | 1⅓ tasse + 2 c. à thé | 1 tasse + 1 c. à soupe | ⅔ tasse + 1 c. à soupe |
| Beurre non salé, en cubes de ½", à la température de la pièce | 2 c. à soupe | 1½ c. à soupe | 1 c. à soupe | 1 c. à soupe |
| Sel | 1½ c. à thé | 1¼ c. à thé | 1 c. à thé | ¾ c. à thé |
| Cassonade | ¼ tasse | 3 c. à soupe | 2 c. à soupe | 1½ c. à soupe |
| Farine à pain | 4¼ tasses | 3⅓ tasses | 2⅔ tasses | 1⅔ tasse |
| Gluten de blé élastique (optionnel)* | 2¾ c. à thé | 2½ c. à thé | 2 c. à thé | 1½ c. à thé |
| Farine d'avoine | 1 tasse | ¾ tasse | ½ tasse | ⅓ tasse + 1 c. à soupe |
| Lait de beurre en poudre | 6 c. à soupe | 5 c. à soupe | 4 c. à soupe | 2½ c. à soupe |
| Levure: sèche active* | 2 c. à thé | 1¾ c. à thé | 1½ c. à thé | 1 c. à thé |
| **GARNITURE OPTIONNELLE** | | | | |
| Farine d'avoine | 3 c. à soupe | 3 c. à soupe | 2 c. à soupe | 2 c. à soupe |
| Dorure à l'oeuf: 1 oeuf mélangé à 1 c. à soupe d'eau | | | | |

Assurez-vous que la lame de pétrissage rabattable est bien encrée en position verticale avant d'ajouter les ingrédients dans la cuve à pain, selon l'ordre prescrit. Verrouillez la cuve à pain dans la chambre de cuisson. Sélectionnez le réglage BASIC, la coloration désirée et le format de pain. Appuyez sur le bouton START | PAUSE. Si vous ajoutez de la garniture, badigeonnez le dessus du pain avec la dorure à l'oeuf, à la fin de la dernière phase 'rise' (avant la cuisson) et saupoudrez de farine d'avoine. À la fin du cycle, retirez le pain de la machine en vous servant de gants de cuisine, et laissez-le refroidir sur une grille. Le pain se tranche beaucoup mieux lorsqu'il est tiède.

*Si vous utilisez le réglage BASIC RAPID, remplacez les quantités de ces deux ingrédients par les quantités mentionnées à la page 196.

# BLÉ ENTIER (WHOLE WHEAT)

**Presque toutes les recettes de blé entier (WHOLE WHEAT), incluant celles qui suivent, peuvent être modifiées pour convenir au réglage WHOLE WHEAT RAPID.**

Pour réduire d'une heure la durée totale du cycle, sélectionnez le réglage WHOLE WHEAT RAPID. Suivez la recette et les instructions pour la version WHOLE WHEAT, en remplaçant la levure sèche active par la levure instantannée (à action rapide aka, à levée rapide) ou pour machine à pain, et ajoutez le gluten de blé élastique qui aidera à obtenir de meilleurs résultats durant la phase plus courte 'rise'.

| INGRÉDIENTS | 2,5 LB | 2 LB | 1,5 LB | 1 LB |
|---|---|---|---|---|
| | 1.25KG | 1KG | 0.75KG | 0.5KG |
| Levure: instantannée (à action rapide aka, à levée rapide) ou pour machine à pain | 3½ c. à thé | 3 c. à thé | 2½ c. à thé | 2 c. à thé |
| Gluten de blé élastique | 2¾ c. à thé | 2½ c. à thé | 2 c. à thé | 1½ c. à thé |

## BLÉ ENTIER - PAIN DE BLÉ ENTIER

**NOM** Pain de blé entier
**RÉGLAGE** Whole Wheat
**LAME DE PÉTRISSAGE** Rabattable
**OPTIONS DE COLORATION** Pâle, moyenne, foncée
**MISE EN MARCHE DIFFÉRÉE** Oui

| INGRÉDIENTS | 2,5 LB | 2 LB | 1,5 LB | 1 LB |
|---|---|---|---|---|
| | 1,25KG | 1KG | 0,75KG | 0,5KG |
| Eau à 80°C (27°F) | 1¾ tasse + 1 c. à soupe | 1½ tasse | 1 tasse + 2 c. à soupe | ¾ tasse |
| Beurre non salé, en cubes de ½", à la température de la pièce | 2½ c. à soupe | 2 c. à soupe | 1½ c. à soupe | 1 c. à soupe |
| Sel | 2½ c. à thé | 2 c. à thé | 1½ c. à thé | 1 c. à thé |
| Sucre brun | ¼ tasse | 3 c. à soupe | 2¼ c. à soupe | 1½ c. à soupe |
| Farine de blé entier | 5 tasses | 4 tasses | 3 tasses | 2 tasses |
| Gluten de blé élastique (optionnel)* | 1½ c. à soupe | 1¼ c. à soupe | 1 c à soupe | ¾ c. à soupe |
| Lait en poudre | ¼ tasse | 3 c. à soupe | 2¼ c. à soupe | 1½ c. à soupe |
| Levure: sèche active* | 3 c. à thé | 2½ c. à thé | 1¾ c. à thé | 1¼ c. à thé |

Assurez-vous que la lame de pétrissage rabattable est bien encrée en position verticale avant d'ajouter les ingrédients dans la cuve à pain, selon l'ordre prescrit. Verrouillez la cuve à pain dans la chambre de cuisson. Sélectionnez le réglage BASIC, la coloration désirée et le format de pain. Appuyez sur le bouton START | PAUSE. À la fin du cycle, retirez le pain de la machine à pain en vous servant de gants de cuisine, et laissez-le refroidir sur une grille. Le pain se tranche beaucoup mieux lorsqu'il est tiède.

*Si vous utilisez le réglage WHOLE WHEAT RAPID, remplacez les quantités de ces deux ingrédients par les quantités mentionnées à la page 196.

## BLÉ ENTIER - PAIN DE BLÉ ENTIER AU MIEL, CANNELLE ET RAISINS

**NOM** Pain de blé entier au miel, cannelle et raisins
**RÉGLAGE** Whole Wheat
**LAME DE PÉTRISSAGE** Rabattable
**OPTIONS DE COLORATION** Pâle, moyenne, foncée
**MISE EN MARCHE DIFFÉRÉE** Oui

| INGRÉDIENTS | 2,5 LB | 2 LB | 1,5 LB | 1 LB |
|---|---|---|---|---|
| | 1,25KG | 1KG | 0,75KG | 0,5KG |
| Eau à 80°C (27°F) | 1¾ tasse | 1⅓ tasse + 1 c. à soupe | 1 tasse | ⅔ tasse |
| Miel | ⅓ tasse + 1 c. à soupe | ⅓ tasse | 3 c. à soupe | 2½ c. à soupe |
| Beurre non salé, en cubes de ½", à la température de la pièce | 2½ c. à soupe | 2 c. à soupe | 1½ c. à soupe | 1 c. à soupe |
| Sel | 2½ c. à thé | 2 c. à thé | 1¼ c. à thé | 1 c. à thé |
| Farine à pain | 2½ tasses | 2 tasses | 1½ tasse | 1 tasse |
| Farine de blé entier | 2½ tasses | 2 tasses | 1½ tasse | 1 tasse |
| Gluten de blé élastique (optionnel)* | 1½ c. à soupe | 1¼ c. à soupe | 1 c. à soupe | ¾ c. à soupe |
| Cannelle en poudre | 1¼ c. à soupe | 1 c. à soupe | ¾ c. à soupe | 2½ c. à thé |
| Lait en poudre | 3¾ c. à soupe | 3 c. à soupe | 2¼ c. à soupe | 1½ c. à soupe |
| Levure: sèche active* | 2¾ c. à thé | 2¼ c. à thé | 1¾ c. à thé | 1¼ c. à thé |
| **AJOUTER AU DISTRIBUTEUR AUTOMATIQUE DE FRUITS ET NOIX** | | | | |
| Raisins | ¾ tasse | ½ tasse | ⅓ tasse | ¼ tasse |

Assurez-vous que la lame de pétrissage rabattable est bien encrée en position verticale avant d'ajouter les ingrédients dans la cuve à pain, selon l'ordre prescrit. Verrouillez la cuve à pain dans la chambre de cuisson. Ajoutez les raisins dans le distributeur automatique de fruits et noix. Sélectionnez le réglage WHOLE WHEAT, la coloration désirée et le format de pain. Appuyez sur le bouton START | PAUSE. À la fin du cycle, retirez le pain de la machine à pain en vous servant de gants de cuisine, et laissez-le refroidir sur une grille. Le pain se tranche beaucoup mieux lorsqu'il est tiède.

*Si vous utilisez le réglage WHOLE WHEAT RAPID, remplacez les quantités de ces deux ingrédients par les quantités mentionnées à la page 196.

## BLÉ ENTIER - GRAINES DE TOURNESOL ET DE LIN

**NOM** Pain de graines de tournesol et lin
**RÉGLAGE** Whole Wheat
**LAME DE PÉTRISSAGE** Rabattable
**OPTIONS DE COLORATION** Pâle, moyenne, foncée
**MISE EN MARCHE DIFFÉRÉE** Oui

| INGRÉDIENTS | 2,5 LB | 2 LB | 1,5 LB | 1 LB |
|---|---|---|---|---|
| | 1,25KG | 1KG | 0,75KG | 0,5KG |
| Eau à 80°C (27°F) | 2 tasses | 1⅔ tasses | 1¼ tasse | ¾ tasse |
| Huile de tournesol | 2½ c. à soupe | 2 c. à soupe | 1½ c. à soupe | 1 c. à soupe |
| Sel | 2½ c. à thé | 2 c. à thé | 1½ c. à thé | 1 c. à thé |
| Sucre brun | 2½ c. à soupe | 2 c. à soupe | 1½ c. à soupe | 1 c. à soupe |
| Farine de blé entier | 2½ tasses | 2 tasses + 2 c. à soupe | 1⅔ tasse | 1 tasse |
| Farine à pain | 2 tasses + 1 c. à soupe | 1¾ tasse | 1⅓ tasse | ¾ tasse + 2 c. à soupe |
| Gluten de blé élastique (optionnel)* | 1½ c. à soupe | 1¼ c. à soupe | 1 c. à soupe | ¾ c. à soupe |
| Germe de blé | ⅓ tasse | ¼ tasse | 3 c. à soupe | 2 c. à soupe |
| Lait en poudre | ¼ tasse | 3 c. à soupe | 2¼ c. à soupe | 1½ c. à soupe |
| Levure: sèche active* | 2¾ c. à thé | 2¼ c. à thé | 1¾ c. à thé | 1¼ c. à thé |
| **AJOUER AU DISTRIBUTEUR AUTOMATIQUE DE FRUITS & NOIX** | | | | |
| Graines de tournesol | ⅓ tasse | ¼ tasse | 3 c. à soupe | 2 c. à soupe |
| Graines de lin | 2½ c. à soupe | 2 c. à soupe | 1 c. à soupe | 1 c. à soupe |
| Canneberges séchées | ¼ tasse | 3 c. à soupe | 2½ c. à soupe | 2 c. à soupe |
| **GARNITURE OPTIONNELLE** | | | | |
| Graines de tournesol | 2 c. à soupe | 2 c. à soupe | 1 c. à soupe | 1 c. à soupe |
| Dorure à l'oeuf: 1 oeuf mélangé à 1 c. à soupe d'eau | | | | |

Assurez-vous que la lame de pétrissage rabattable est bien encrée en position verticale avant d'ajouter les ingrédients dans la cuve à pain, selon l'ordre prescrit. Verrouillez la cuve à pain dans la chambre de cuisson. Déposez les graines de tournesol et de lin et les canneberges séchées dans le distributeur automatique de fruits et noix. Sélectionnez le réglage WHOLE WHEAT, la coloration désirée et le format de pain. Appuyez sur le bouton START | PAUSE. Si vous ajoutez de la garniture, badigeonnez le dessus du pain avec la dorure à l'oeuf, à la fin de la dernière phase 'rise' (avant la cuisson) et saupoudrez de graines de tournesol. À la fin du cycle, retirez le pain de la machine à pain en vous servant de gants de cuisine, et laissez-le refroidir sur une grille. Le pain se tranche beaucoup mieux lorsqu'il est tiède.

*Si vous utilisez le réglage WHOLE WHEAT RAPID, remplacez les quantités de ces deux ingrédients par les quantités mentionnées à la page 196.

## BLÉ ENTIER - PAIN MULTIGRAINS

**NOM** **Pain multigrains**
**RÉGLAGE** **Whole Wheat**
**LAME DE PÉTRISSAGE** **Rabattable**
**OPTIONS DE COLORATION** **Pâle, moyenne, foncée**
**MISE EN MARCHE DIFFÉRÉE** **Oui**

| INGRÉDIENTS | 2,5 LB | 2 LB | 1,5 LB | 1 LB |
|---|---|---|---|---|
| | 1,25KG | 1KG | 0,75KG | 0,5KG |
| Eau à 80°C (27°F) | 1¾ + 1 c. à soupe | 1½ tasse | 1 tasse + 2 c. à soupe | ¾ tasse |
| Beurre non salé, en cubes de ½", à la température de la pièce | 3 c. à soupe | 2 c. à soupe | 1½ c. à soupe | 1 c. à soupe |
| Sel | 2¼ c. à thé | 2 c. à thé | 1½ c. à thé | 1 c. à thé |
| Sucre brun | ¼ tasse | 3 c. à soupe | 2¼ c. à soupe | 1½ c. à soupe |
| Farine multigrains | 5 tasses | 4 tasses | 3 tasses | 2 tasses |
| Gluten de blé élastique (optionnel)* | 1½ c. à soupe | 1¼ c. à soupe | 1 c. à soupe | ¾ c. à soupe |
| Lait en poudre | ¼ tasse | 3 c. à soupe | 2¼ c. à soupe | 1½ c. à soupe |
| Levure: sèche active* | 2¼ c. à thé | 2 c. à thé | 1½ c. à thé | 1 c. à thé |
| **GARNITURE OPTIONNELLE** | | | | |
| Flocons d'avoine | 2 c. à soupe | 2 c. à soupe | 1 c. à soupe | 2 c. à soupe |
| Dorure à l'oeuf: 1 oeuf mélangé à 1 c. à soupe d'eau | | | | |

Assurez-vous que la lame de pétrissage rabattable est bien encrée en position verticale avant d'ajouter les ingrédients dans la cuve à pain, selon l'ordre prescrit. Verrouillez la cuve à pain dans la chambre de cuisson. Sélectionnez le réglage WHOLE WHEAT, la coloration désirée et le format de pain. Appuyez sur le bouton START | PAUSE. Si vous ajoutez de la garniture, badigeonnez le dessus du pain avec la dorure à l'oeuf, à la fin de la dernière phase 'rise' (avant la cuisson) et saupoudrez de flocons d'avoine. À la fin du cycle, retirez le pain de la machine à pain en vous servant de gants de cuisine, et laissez-le refroidir sur une grille. Le pain se tranche beaucoup mieux lorsqu'il est tiède.

*Si vous utilisez le réglage WHOLE WHEAT RAPID, remplacez les quantités de ces deux ingrédients par les quantités mentionnées à la page 196.

## BLÉ ENTIER - PAIN AU SON

**NOM** Pain au son
**RÉGLAGE** Whole Wheat
**LAME DE PÉTRISSAGE** Rabattable
**OPTIONS DE COLORATION** Pâle, moyenne, foncée
**MISE EN MARCHE DIFFÉRÉE** Oui

| INGRÉDIENTS | 2,5 LB | 2 LB | 1,5 LB | 1 LB |
|---|---|---|---|---|
| | 1,25KG | 1KG | 0,75KG | 0,5KG |
| Eau à 80°C (27°F) | 2 tasses | 1⅔ tasse | 1¼ tasse | ¾ tasse |
| Mélasse | ¼ tasse | 3 c. à soupe | 2¼ c. à soupe | 1½ c. à soupe |
| Beurre non salé, en cubes de ½", à la température de la pièce | 2½ c. à soupe | 2 c. à soupe | 1½ c. à soupe | 1 c. à soupe |
| Sel | 2½ c. à thé | 2 c. à thé | 1½ c. à thé | 1 c. à thé |
| Sucre brun | 2½ c. à soupe | 2 c. à soupe | 1½ c. à soupe | 1 c. à soupe |
| Farine de blé entier | 3 tasses + 2 c. à soupe | 2½ tasses | 1¾ tasses + 2 c. à soupe | 1¼ tasse |
| Farine à pain | 1¾ tasse + 2 c. à soupe | 1½ tasse | 1 tasse + 2 c. à soupe | ¾ tasse |
| Gluten de blé élastique (optionnel)* | 1¾ c. à soupe | 1½ c. à soupe | 1 c. à soupe | ¾ c. à soupe |
| Flocons de son | ⅓ tasse + 1 c. à soupe | ⅓ tasse | ¼ tasse | 3 c. à soupe |
| Lait en poudre | ¼ tasse | 3 c. à soupe | 2¼ c. à soupe | 1½ c. à soupe |
| Levure: sèche active* | 2¾ c. à thé | 2½ c. à thé | 1¾ c. à thé | 1¼ c. à thé |
| **GARNITURE OPTIONNELLE** | | | | |
| Flocons de son | 2 c. à soupe | 2 c. à soupe | 1 c. à soupe | 1 c. à soupe |
| Dorure à l'oeuf: 1 oeuf mélangé à 1 c. à soupe d'eau | | | | |

Assurez-vous que la lame de pétrissage rabattable est bien encrée en position verticale avant d'ajouter les ingrédients dans la cuve à pain, selon l'ordre prescrit. Verrouillez la cuve à pain dans la chambre de cuisson. Sélectionnez le réglage WHOLE WHEAT, la coloration désirée et le format de pain. Appuyez sur le bouton START | PAUSE. Si vous ajoutez de la garniture, badigeonnez le dessus du pain avec la dorure à l'oeuf, à la fin de la dernière phase 'rise' (avant la cuisson) et saupoudrez de flocons de son. À la fin du cycle, retirez le pain de la machine à pain en vous servant de gants de cuisine, et laissez-le refroidir sur une grille. Le pain se tranche beaucoup mieux lorsqu'il est tiède.

*Si vous utilisez le réglage WHOLE WHEAT RAPID, remplacez les quantités de ces deux ingrédients par les quantités mentionnées à la page 196.

## BLÉ ENTIER - PAIN PUMPERNICKEL

**NOM** Pain Pumpernickel
**RÉGLAGE** Whole Wheat
**LAME DE PÉTRISSAGE** Rabattable
**OPTIONS DE COLORATION** Pâle, moyenne, foncée
**MISE EN MARCHE DIFFÉRÉE** Oui

| INGRÉDIENTS | 2,5 LB | 2 LB | 1,5 LB | 1 LB |
|---|---|---|---|---|
| | 1,25KG | 1KG | 0.75KG | 0.5KG |
| Eau à 80°C (27°F) | 1¾ tasse + 2 c. à soupe | 1½ tasse | 1 tasse + 1 c. à soupe | ¾ tasse |
| Mélasse | ⅓ tasse | ¼ tasse | 3 c. à soupe | 2 c. à soupe |
| Beurre non salé, en cubes de ½", à la température de la pièce | 2½ c. à soupe | 2 c. à soupe | 1½ c. à soupe | 1 c. à soupe |
| Café instantanné | 2 ½ c. à soupe | 2 c. à soupe | 1½ c. à soupe | 1 c. à soupe |
| Sel | 2¾ c. à thé | 2½ c. à thé | 2 c. à thé | 1¼ c. à thé |
| Farine de blé entier | 1¼ tasse | 1 tasse | ¾ tasse | ½ tasse |
| Farine de seigle | 2 tasses + 3 c. à soupe | 1¾ tasse | 1⅓ tasse + 1 c. à soupe | ¾ tasse + 2 c. à soupe |
| Farine à pain | 2 tasses + 3 c. à soupe | 1¾ tasse | 1⅓ tasse + 1 c. à soupe | ¾ tasse + 2 c. à soupe |
| Gluten de blé élastique (optionnel)* | 1¾ c. à soupe | 1½ c. à soupe | 1 c. à soupe | ¾ c. à soupe |
| Germe de blé | ¼ tasse | 3 c. à soupe | 2¼ c. à soupe | 1½ c. à soupe |
| Poudre de cacao | 1¼ c. à soupe | 1 c. à soupe | ¾ c. à soupe | ½ c. à soupe |
| Levure: sèche active* | 3 c. à thé | 2½ c. à thé | 2 c. à thé | 1½ c. à thé |
| **GARNITURE OPTIONNELLE** | | | | |
| Gruau de blé | 2 c. à soupe | 1½c. à soupe | 1 c. à soupe | 1 c. à soupe |
| Dorure à l'oeuf: 1 oeuf mélangé à 1 c. à soupe d'eau | | | | |

Assurez-vous que la lame de pétrissage rabattable est bien encrée en position verticale avant d'ajouter les ingrédients dans la cuve à pain, selon l'ordre prescrit. Verrouillez la cuve à pain dans la chambre de cuisson. Sélectionnez le réglage WHOLE WHEAT, la coloration désirée et le format de pain. Appuyez sur le bouton START | PAUSE. Si vous ajoutez de la garniture, badigeonnez le dessus du pain avec la dorure à l'oeuf, à la fin de la dernière phase 'rise' (avant la cuisson) et saupoudrez de gruau de blé. À la fin du cycle, retirez le pain de la machine à pain en vous servant de gants de cuisine, et laissez-le refroidir sur une grille. Le pain se tranche beaucoup mieux lorsqu'il est tiède.

*Si vous utilisez le réglage WHOLE WHEAT RAPID, remplacez les quantités de ces deux ingrédients par les quantités mentionnées à la page 196.

## BLÉ ENTIER - PAIN DE SEIGLE

**NOM** — **Pain de seigle**
**RÉGLAGE** — **Whole Wheat**
**LAME DE PÉTRISSAGE** — **Rabattable**
**OPTIONS DE COLORATION** — **Pâle, moyenne, foncée**
**MISE EN MARCHE DIFFÉRÉE** — **Oui**

| INGRÉDIENTS | 2,5 LB | 2 LB | 1,5 LB | 1 LB |
|---|---|---|---|---|
| | 1,25KG | 1KG | 0,75KG | 0,5KG |
| Eau à 80°C (27°F) | 1¾ tasse + 1 c. à soupe | 1½ tasse | 1 tasse + 2 c. à soupe | ¾ tasse |
| Beurre non salé, en cubes de ½", à la température de la pièce | 2¼ c. à thé | 2 teaspoons | 1½ c. à thé | 1 c. à thé |
| Sucre brun | 3 c. à soupe | 2 tablespoons | 1½ c. à soupe | 1 c. à soupe |
| Sel | 2¼ c. à thé | 2 teaspoons | 1½ c. à thé | 1 c. à thé |
| Farine à pain | 3 tasses + 2 c. à soupe | 2½ tasse | 2 tasses | 1¼ tasse |
| Farine de seigle | 1¾ tasse + 2 c. à soupe | 1½ tasse | 1 tasse | ¾ tasse |
| Gluten de blé élastique (optionnel)* | 1¼ c. à soupe | 1 c. à soupe | ¾ c. à soupe | ½ c. à soupe |
| Graines de carvi | 1½ c. à soupe | 1¼ c. à soupe | 1 c. à soupe | ¾ c. à soupe |
| Levure: sèche active* | 3 c. à thé | 2½ c. à thé | 2 c. à thé | 1½ c. à thé |
| **GARNITURE OPTIONNELLE** | | | | |
| Gruau de blé | 2 c. à soupe | 1½ c. à soupe | 1 c. à soupe | 1 c. à soupe |
| Dorure à l'oeuf: 1 oeuf mélangé à 1 c. à soupe d'eau | | | | |

Assurez-vous que la lame de pétrissage rabattable est bien encrée en position verticale avant d'ajouter les ingrédients dans la cuve à pain, selon l'ordre prescrit. Verrouillez la cuve à pain dans la chambre de cuisson. Sélectionnez le réglage WHOLE WHEAT, la coloration désirée et le format de pain. Appuyez sur le bouton START | PAUSE. Si vous ajoutez de la garniture, badigeonnez le dessus du pain avec la dorure à l'oeuf, à la fin de la dernière phase 'rise' (avant la cuisson) et saupoudrez de gruau de blé. À la fin du cycle, retirez le pain de la machine à pain en vous servant de gants de cuisine, et laissez-le refroidir sur une grille. Le pain se tranche beaucoup mieux lorsqu'il est tiède.

*Si vous utilisez le réglage WHOLE WHEAT RAPID, remplacez les quantités de ces deux ingrédients par les quantités mentionnées à la page 196.

# SANS GLUTEN
# (GLUTEN FREE)

## SANS GLUTEN - BANANES & NOIX

| | |
|---|---|
| **NOM** | **Pain aux bananes et noix sans gluten** |
| **RÉGLAGE** | **Gluten Free** |
| **LAME DE PÉTRISSAGE** | **Rabattable** |
| **OPTIONS DE COLORATION** | **Pâle, moyenne, foncée** |
| **MISE EN MARCHE DIFFÉRÉE** | **Non** |

| INGRÉDIENTS | 2,5 LBS | 2 LBS |
|---|---|---|
| | 1,25KG | 1KG |
| Oeufs de 2 oz (60g) à la température de la pièce | 2 | 1 |
| Lait à 80°C (27°F) | ¾ tasse | ½ tasse + 2 c. à soupe |
| Vinaigre de cidre | 1 c. à thé | ¾ c. à thé |
| Banane mûre, écrasée | 1 tasse | ¾ tasse + 1 c. à soupe |
| Sucre brun, bien tassé | ¼ tasse | 3 c. à soupe |
| Sel | 1¼ c. à thé | 1 c. à thé |
| Beurre non salé, fondu | ¼ tasse | 3 c. à soupe |
| Farine de pois chiche/Garbanzo | 1 tasse | ¾ tasse + 1 c. à soupe |
| Farine de sorgho | 1 tasse | ¾ tasse + 1 c. à soupe |
| Fécule de manioc | ¼ tasse | 3 c. à soupe |
| Gomme de xanthane | 2½ c. à thé | 2 c. à thé |
| Levure: séche active, instantannée (Levure à action rapide aka, à levée rapide) ou pour machine à pain | 1½ c. à thé | 1¼ c. à thé |
| **AJOUTER AU DISTRIBUTEUR AUTOMATIQUE DE FRUITS & NOIX** | | |
| Noix hachées | ½ tasse | ¼ tasse |

La préparation du pain sans gluten est particulière et requiert un mode d'emploi quelque peu différent.

Assurez-vous que la lame de pétrissage rabattable est bien encrée en position verticale avant d'ajouter les ingrédients dans la cuve à pain. Battez légèrement les oeufs et versez-les dans la cuve à pain, suivi des ingrédients humides comme la banane et le sucre brun. Dans un bol moyen, tamisez le sel, la farine de pois chiche, la farine de sorgo, la fécule de manioc et la gomme de xanthane. Bien mélanger et verser sur le mélange humide. Saupoudrez de levure. Verrouillez la cuve à pain dans la chambre de cuisson. Déposez les noix hachées dans le distributeur automatique de fruits et noix. Sélectionnez le réglage GLUTEN FREE, la coloration désirée et le format de pain. Appuyez sur le bouton START | PAUSE. Quand l'alerte se fera entendre durant la phase 'knead 2', le distributeur automatique de fruits & noix laissera échapper les noix. Soulevez le couvercle de la machine à pain. La pâte sans gluten ressemble à de la purée de pommes de terre. Si le mélange est trop humide, ajoutez 1 c. à soupe à la fois de farine de pois chiche. Si le mélange est trop sec, ajoutez ½ à 1 c. à soupe d'eau à la fois. Pendant le pétrissage, nettoyez les parois de la cuve à pain avec une spatule de caoutchouc pour vous assurer que tous les ingrédients sont bien mélangés. À la fin du cycle, retirez le pain de la machine à pain en vous servant de gants de cuisine, et laissez-le reposer dans la cuve à pain 15 minutes, puis transférez-le sur une grille pour qu'il refroidisse. Le pain se tranche beaucoup mieux lorsqu'il est tiède.

## SANS GLUTEN - PAIN SIMILI PUMPERNICKEL

**NOM** Pain simili Pumpernickel sans gluten
**RÉGLAGE** Gluten Free
**LAME DE PÉTRISSAGE** Rabattable
**OPTIONS DE COLORATION** Pâle, moyenne, foncée
**MISE EN MARCHE DIFFÉRÉE** Non

| INGRÉDIENTS | 2,5 LBS | 2 LBS |
|---|---|---|
| | 2,5KG | 1KG |
| Oeufs de 2oz (60g) à la température de la pièce | 3 oeufs + assez d'eau pour faire ¾ tasse | 2 oeufs + assez d'eau pour faire ½ tasse + 1 c. à soupe |
| Eau à 80°C (27°F) | 1¼ tasse | 1 tasse |
| Mélasse | 3 c. à soupe | 2½ c. à soupe |
| Vinaigre de cidre de pomme | 1¼ c. à thé | 1 c. à thé |
| Beurre non salé, fondu | ¼ tasse | 3 c. à soupe |
| Café en poudre | 1 c. à soupe | ¾ c. à soupe |
| Sucre brun | ¼ tasse | 3 c. à soupe |
| Sel | 1½ c. à thé | 1¼ c. à thé |
| Sucre brun | ¼ tasse | 3 c. à soupe |
| Farine de riz blanc | 1¾ tasse | 1⅓ tasse + 1 c. à thé |
| Farine de riz brun | 1 tasse | ¾ tasse + c. à soupe |
| Farine de millet | ½ tasse | ⅓ tasse + 1 c. à soupe |
| Poudre de cacao | 3 c. à soupe | 2 c. à soupe |
| Gomme de xanthane | 1 c. à soupe | ¾ c. à soupe |
| Levure: sèche active | 2¼ teaspoons | 2 c. à thé |
| Lait en poudre | ¼ tasse | 3 c. à soupe |
| Graines de carvi | 1 c. à soupe | ¾ c. à soupe |

La préparation du pain sans gluten est particulière et requiert un mode d'emploi quelque peu différent.

Assurez-vous que la lame de pétrissage rabattable est bien encrée en position verticale avant d'ajouter les ingrédients dans la cuve à pain. Battez légèrement les oeufs et versez-les dans la cuve à pain, suivi des ingrédients humides, puis le café en poudre et le sucre brun. Dans un bol moyen, tamisez le sel, la farine de riz blanc, de riz brun, de millet, la poudre de cacao et la gomme de xanthane. Bien mélanger et verser sur le mélange humide. Saupoudrez de levure, de lait en poudre et de graines de carvi. Verrouillez la cuve à pain dans la chambre de cuisson. Sélectionnez le réglage GLUTEN FREE, la coloration désirée et le format de pain. Appuyez sur le bouton START | PAUSE. Quand l'alerte se fera entendre durant la phase 'knead 2', soulevez le couvercle de la machine à pain. La pâte sans gluten ressemble à de la purée de pommes de terre. Si le mélange est trop humide, ajoutez 1 c. à soupe à la fois de farine de pois chiche. Si le mélange est trop sec, ajoutez ½ à 1 c. à soupe d'eau à la fois. Pendant le pétrissage, nettoyez les parois de la cuve à pain avec une spatule de caoutchouc pour vous assurer que tous les ingrédients sont bien mélangés. À la fin du cycle, retirez le pain de la machine à pain en vous servant de gants de cuisine, et laissez-le reposer dans la cuve à pain 15 minutes, puis transférez-le sur une grille pour qu'il refroidisse. Le pain se tranche beaucoup mieux lorsqu'il est tiède.

## SANS GLUTEN - PAIN AUX MARRONS

**NOM** Pain aux marrons sans gluten
**RÉGLAGE** Gluten Free
**LAME DE PÉTRISSAGE** Rabattable
**OPTIONS DE COLORATION** Pâle, moyenne, foncée
**MISE EN MARCHE DIFFÉRÉE** Non

| INGRÉDIENTS | 2,5 LBS | 2 LBS |
|---|---|---|
| | 1,25KG | 1KG |
| Oeufs de 2 oz (60g) à la température de la pièce | 4 oeufs | 3 |
| Eau à 80°C (27°F) | ½ tasse + 2 c. à soupe | ½ tasse |
| Lait de beurre à 80°C (27°F) | 1¼ tasse | 1 tasse |
| Vinaigre de cidre de pomme | 1¼ c. à thé | 1 c. à thé |
| Beurre non salé, fondu | ¼ tasse + 1 c. à soupe | ¼ tasse |
| Sucre brun | ¼ tasse | 3 c. à soupe |
| Sel | 1¾ c. à thé | 1½ c. à thé |
| Farine de marrons | 1¼ tasse + 1 c. à soupe | 1 tasse |
| Farine de riz brun | 1¼ tasse + 1 c. à soupe | 1 tasse |
| Farine de coco | ½ tasse + 2 c. à soupe | ½ tasse |
| Farine de manioc | ¼ tasse + 1 c. à soupe | ½ tasse |
| Farine de pommes de terre | ¼ tasse + 1 c. à soupe | ¼ tasse |
| Gomme de xanthane | 1¾ c. à soupe | 1½ c. à soupe |
| Levure: sèche active | 1¾ c. à soupe | 1½ c. à soupe |

La préparation du pain sans gluten est particulière et requiert un mode d'emploi quelque peu différent.

Assurez-vous que la lame de pétrissage rabattable est bien encrée en position verticale avant d'ajouter les ingrédients dans la cuve à pain. Battez légèrement les oeufs et versez-les dans la cuve à pain. Ajoutez les autres ingrédients humides et le sucre brun. Dans un bol, tamisez le sel, la farine de noisette, de riz brun, de coco, de manioc, de pommes de terre et la gomme de xanthane. Bien mélanger et versez sur les ingrédients humides. Saupoudrez de levure. Verrouillez la cuve à pain dans la chambre de cuisson. Sélectionnez le réglage GLUTEN FREE, la coloration désirée et le format de pain. Appuyez sur le bouton START | PAUSE. Quand l'alerte se fera entendre durant la phase 'knead 2', soulevez le couvercle de la machine à pain. La pâte sans gluten ressemble à de la purée de pommes de terre. Si le mélange est trop humide, ajoutez 1 c. à soupe à la fois de farine de pois chiche. Si le mélange est trop sec, ajoutez ½ à 1 c. à soupe d'eau à la fois. Pendant le pétrissage, nettoyez les parois de la cuve à pain avec une spatule de caoutchouc pour vous assurer que tous les ingrédients sont bien mélangés. À la fin du cycle, retirez le pain de la machine à pain en vous servant de gants de cuisine, et laissez-le reposer dans la cuve à pain 15 minutes, puis transférez-le sur une grille pour qu'il refroidisse. Le pain se tranche beaucoup mieux lorsqu'il est tiède.

# PAIN CROÛTÉ (CRUSTY LOAF)

**TRUC**

Afin de garder la croûte croustillante, il est particulièrement important, au réglage CRUSTY LOAD, de retirer le moule à pain avant la phase 'keep warm'. Le pain doit alors être immédiatement transféré sur une grille pour refroidir. Pour désactiver la phase 'keep warm' ou réduire le temps de maintien au chaud de 60 minutes, consultez la rubrique 'Utilisation du bouton MODIFY' à la page 167.

## PAIN CROÛTÉ- PAIN FRANÇAIS

**NOM** Pain français
**RÉGLAGE** Crusty Loaf
**LAME DE PÉTRISSAGE** Rabattable
**OPTIONS DE COLORATION** Préréglée
**MISE EN MARCHE DIFFÉRÉE** Oui

| INGRÉDIENTS | 2,5 LB | 2 LB | 1,5 LB | 1 LB |
|---|---|---|---|---|
| | 1,25KG | 1KG | 0,75KG | 0,5KG |
| Eau à 80°C (27°F) | 1¾ tasse + 1 c. à soupe | 1½ tasse | 1 tasse + 2 c. à soupe | ¾ tasse |
| Sel | 2¼ c. à thé | 2 c. à thé | 1½ c. à thé | 1 c. à thé |
| Farine à pain | 5 tasses | 4 tasses | 3 tasses | 2 tasses |
| Gluten de blé élastique | 1½ c. à soupe | 1¼ c. à soupe | 1 c. à soupe | ¾ c. à soupe |
| Levure: sèche active | 2¾ c. à thé | 2½ c. à thé | 1¾ c. à thé | 1¼ c. à thé |

Assurez-vous que la lame de pétrissage rabattable est bien encrée en position verticale avant d'ajouter les ingrédients dans la cuve à pain, selon l'ordre prescrit. Verrouillez la cuve à pain dans la chambre de cuisson. Sélectionnez le réglage CRUSTY LOAF, la coloration désirée et le format de pain. Appuyez sur le bouton START | PAUSE. À la fin du cycle, retirez le pain de la machine à pain en vous servant de gants de cuisine, et laissez-le refroidir sur une grille. Le pain se tranche beaucoup mieux lorsqu'il est tiède.

## PAIN CROÛTÉ - PAIN À L'AIL RÔTI & OLIVES

**NOM** Pain à l'ail rôti & olives
**RÉGLAGE** Crusty Loaf
**LAME DE PÉTRISSAGE** Rabattable
**OPTIONS DE COLORATION** Préréglée
**MISE EN MARCHE DIFFÉRÉE** Non

| INGRÉDIENTS | 2,5 LB | 2 LB | 1,5 LB | 1 LB |
|---|---|---|---|---|
| | 1,25KG | 1KG | 0,75KG | 0,5KG |
| **BIGA** | | | | |
| **INGRÉDIENTS** | | | | |
| Eau à 80°C (27°F) | ¼ tasse | 3 c. à soupe | 2¼ c. à soupe | 1½ c. à soupe |
| Farine à pain | ½ tasse | ⅓ tasse + 1 c. à soupe | ¼ tasse | 3 c. à soupe |
| Levure | ¼ c. à thé | ⅛ c. à thé | pincée | pincée |
| **PÂTE À PAIN** | | | | |
| Eau à 80°C (27°F) | 1¼ tasse | 1 tasse | ¾ tasse | ½ tasse |
| Huile d'olive | 2 c. à soupe | 1¾ c. à soupe | 1½ c. à soupe | 1 c. à soupe |
| Sel | 1½ c. à soupe | 1¼ c. à soupe | 1 c. à soupe | ¾ c. à soupe |
| Semoule grossière (pas de farine de semoule) | ¾ tasse | ½ tasse + 1 c. à soupe | ⅓ tasse + 1 c. à soupe | ¼ tasse |
| Farine à pain | 2 tasses + 2 c. à soupe | 1⅔ tasse | 1¼ tasse | ¾ tasse + 1 c. à soupe |
| Gluten de blé élastique | 1½ c. à soupe | 1¼ c. à soupe | 1 c. à soupe | ¾ c. à soupe |
| Levure: sèche active | ½ c. à thé | ½ c. à thé | ¼ c. à thé | ¼ c. à thé |
| **GARNITURE OPTIONNELLE** | | | | |
| Farine non blanchie | 1 c. à soupe | 1 c. à soupe | ½ c. à soupe | 1 c. à thé |

Voir la marche à suivre à la page suivante.

**TRUC:** La 'biga' est un procédé de pré-fermentation qui ajoute de la saveur et de la complexité au pain. Sa texture est plutôt sèche.

# PAIN CROÛTÉ - PAIN À L'AIL RÔTI & OLIVES

| POUR LA GARNITURE | 2,5 LB | 2 LB | 1,5 LB | 1 LB |
|---|---|---|---|---|
| | 1,25KG | 1KG | 0,75KG | 0,5KG |
| Ail rôti* | 1 tête entière | ¾ tête | ½ tête | ⅓ tête |
| Olives noires méditerranéennes dénoyautées | 1 tasse | ¾ tasse | ½ tasse | ⅓ tasse |

**Faire la biga**

Dans un petit bol, mélangez l'eau, la farine et la levure et laissez fermenter toute la nuit pour un maximum de 12 heures.

**Faire le pain**

Assurez-vous que la lame de pétrissage rabattable est bien encrée en position verticale avant d'ajouter la biga, puis le reste des ingrédients dans la cuve à pain, selon l'ordre prescrit, sauf l'ail rôti et les olives. Verrouillez la cuve à pain dans la chambre de cuisson. Sélectionnez le réglage CRUSTY LOAF, la coloration désirée et le format de pain. Appuyez sur le bouton START | PAUSE. À la fin de la deuxième phase 'rise' et du dégonflage, appuyez et tenez enfoncé le bouton START | PAUSE pour arrêtez temporairement le cycle. Retirez la pâte de la cuve à pain et, sur une surface légèrement enfarinée, abaissez un rectangle d'environ 6 po X 13 po (15 cm X 32,5 cm). Étendez l'ail rôti et les olives sur toute la pâte, en laissant une bordure d'un pouce. Repliez 1/3 de la partie la plus longue du rectangle de pâte et formez un roulé très serré à partir de l'autre extrémité de la pâte, en scellant les côtés au fur et à mesure. Scellez le joint en pinçant le bord et le repli de la pâte. Retirez la lame de pétrissage rabattable de la cuve à pain et placez-y le roulé, le joint sur le dessous. Soyez prudent, car la lame est très chaude. Saupoudrez de farine. Appuyez sur le bouton START | PAUSE pour reprendre le cycle. À la fin du cycle, retirez le pain de la machine à pain en vous servant de gants de cuisine, et laissez-le refroidir sur une grille. Le pain se tranche beaucoup mieux lorsqu'il est tiède.

***Ail rôti**

Pour faire rôtir l'ail, coupez un chapeau sur la tête de l''ail. Placez-le sur une feuille de papier aluminium d'environ 8" X 8". Aspergez de quelques gouttes d'huile d'olive, ajoutez deux tiges de thym, salez et poivrez. Refermez le papier d'aluminium en ramenant les côtés ensemble pour faire une pochette. Laissez cuire au four à 350°F (175°C) environ 35 minutes, ou jusqu'à ce que les gousses d'ail soient tendres et crémeuses. Pour la recette ci-dessus, laissez refroidir. Pincez la tête d'ail pour en extraire les gousses. Gardez-les entières pour cette recette.

## PAIN CROÛTÉ - PAIN AU LEVAIN CLASSIQUE

**NOM** — **Pain au levain classique**
**RÉGLAGE** — **Crusty Loaf**
**LAME DE PÉTRISSAGE** — **Rabattable**
**OPTIONS DE COLORATION** — **Préréglée**
**MISE EN MARCHE DIFFÉRÉE** — **Oui**

| INGRÉDIENTS | 2,5 LB | 2 LB | 1,5 LB | 1 LB |
|---|---|---|---|---|
| | 1,25KG | 1KG | 0,75KG | 0,5KG |
| Levain-chef* | 1¼ tasse | 1 tasse | ¾ tasse | ½ tasse |
| Eau à 80°F (27 °C) | ¾ tasse + 1 c. à soupe | ¾ tasse | ½ tasse + 2 c. à thé | ⅓ tasse + 1 c. à thé |
| Farine à pain | 2½ c. à thé | 2 c. à thé | 1½ c. à thé | 1 c. à thé |
| Farine non blanchie | 3 tasses + 2 c. à soupe | 2½ tasses | 2 tasses + 2 c. à soupe | 1¼ tasse |
| Gluten de blé élastique | 1½ c. à soupe | 1¼ c. à soupe | 1 c. à soupe | ¾ c. à soupe |
| Levure: sèche active | ¾ c. à thé | ½ c. à thé | ¼ c. à thé | ¼ c. à thé |

*Préparez le levain-chef 8 jours avant de faire le pain. Voir la méthode à la page suivante.

**TRUC:** Un 'levain-chef' est un levain, éponge ou pâte naturelle ou commerciale renforcée de levure et qui est ajouté à la pâte pour améliorer le levage, raccourcir la cuisson et améliorer la saveur du pain. Bien que plusieurs recettes de pâte au levain n'utilisent pas de levain-chef,nous avons quand même inclus cette recette de levain-chef étalée sur 8 jours, pour les boulangers plus avertis ou ceux qui recherchent une saveur de levain plus prononcée.

## PAIN CROÛTÉ - PAIN AU LEVAIN CLASSIQUE

**Préparer le levain-chef**

**Jour 1:** Dans un bol, mélangez 1 c. à thé de farine et 1 c. à thé d'eau. Couvrez et laissez reposer à la température de la pièce pendant 24 heures.

**Jour 2:** Après l'apparition d'écume, ajoutez 1 c à thé de farine et 1 c. à thé d'eau. Couvrez et réservez à la température de la pièce.

**Jour 3:** Ajoutez 2 c. à thé de farine et 2 c. à thé d'eau et remuez. Couvrez d'une pellicule plastique et réservez à la température de la pièce.

**Jour 4:** Ajoutez 4 c. à soupe de farine et 4 c. à soupe d'eau. Couvrez d'une pellicule plastique et réservez à la température de la pièce.

**Jour 5:** Ajoutez 8 c. à soupe de farine et 8 c. à soupe d'eau. Couvrez d'une pellicule plastique et réservez à la température de la pièce.

**Jour 6:** Ajoutez ¾ tasse de farine et ¾ tasse d'eau.

**Jour 7:** Mélangez 1 tasse de la préparation (jetez le reste) avec 1 tasse de farine et 1 tasse d'eau. Laissez lever à la température de la pièce durant 24 heures.

**Jour 8:** Vous êtes maintenant prêt à faire le pain au levain.

**Faire le pain**

Assurez-vous que la lame de pétrissage rabattable est bien encrée en position verticale avant d'ajouter les ingrédients dans la cuve à pain, selon l'ordre prescrit. Verrouillez la cuve à pain dans la chambre de cuisson. Sélectionnez le réglage CRUSTY LOAF et le format de pain. Appuyez sur le bouton START | PAUSE. À la fin du cycle, retirez le pain de la machine à pain en vous servant de gants de cuisine, et laissez-le refroidir sur une grille. Le pain se tranche beaucoup mieux lorsqu'il est tiède.

## PAIN CROÛTÉ - PAIN RUSTIQUE AU PROSCIUTTO & PROVOLONE

**NOM** — **Pain rustique au prosciutto & provolone**
**RÉGLAGE** — **Crusty Loaf**
**LAME DE PÉTRISSAGE** — **Rabattable**
**OPTIONS DE COLORATION** — **Préréglée**
**MISE EN MARCHE DIFFÉRÉE** — **Non**

| INGRÉDIENTS | 2,5 LB | 2 LB | 1,5 LB | 1 LB |
|---|---|---|---|---|
| | 1,25KG | 1KG | 0,75KG | 0,5KG |
| Eau à 80°F (27°C) | 2 tasses | 1⅔ tasse | 1¼ tasse | ¾ tasse |
| Sel | 2½ c. à thé | 2 c. à thé | 1½ c. à thé | 1 c. à thé |
| Farine à pain | 4 tasses | 3¼ tasse | 2½ tasses | 1⅔ tasse |
| Farine de blé entier | ¾ tasse + 2 c. à soupe | ¾ tasse | ½ tasse + 1 c. à soupe | ⅓ tasse + 1 c. à soupe |
| Gluten de blé élastique | 2½ c. à thé | 2 c. à thé | 1½ c. à thé | 1 c. à thé |
| Levure: sèche active | 2¾ c. à thé | 2½ c. à thé | 1¾ c. à thé | 1¼ c. à thé |
| **AJOUTER AU DISTRIBUTEUR AUTOMATIQUE DE FRUITS ET NOIX** | | | | |
| Prosciutto, coupé en dés moyens | ½ tasse + 1 c. à soupe | ½ tasse | ⅓ tasse + 1 c. à soupe | ¼ tasse |
| Fromage provolone, en dés moyens | ½ tasse + 1 c. à soupe | ½ tasse | ⅓ tasse + 1 c. à soupe | ¼ tasse |

Assurez-vous que la lame de pétrissage rabattable est bien encrée en position verticale avant d'ajouter les ingrédients dans la cuve à pain, selon l'ordre prescrit. Verrouillez la cuve à pain dans la chambre de cuisson. Déposez le prosciutto et le fromage provolone dans le distributeur automatique de fruits et noix. Sélectionnez le réglage CRUSTY LOAF et le format de pain. Appuyez sur le bouton START | PAUSE. À la fin du cycle, retirez le pain de la machine à pain en vous servant de gants de cuisine, et laissez-le refroidir sur une grille. Le pain se tranche beaucoup mieux lorsqu'il est tiède.

## PAIN CROÛTÉ - PAIN AUX TOMATES SÉCHÉES & FETA

| | |
|---|---|
| **NOM** | **Pain aux tomates séchées et feta** |
| **RÉGLAGE** | **Crusty Loaf** |
| **LAME DE PÉTRISSAGE** | **Rabattable** |
| **OPTIONS DE COLORATION** | **Préréglée** |
| **MISE EN MARCHE DIFFÉRÉE** | **Non** |

| INGRÉDIENTS | 2,5 LB | 2 LB | 1,5 LB | 1 LB |
|---|---|---|---|---|
| | 1,25KG | 1KG | 0,75KG | 0,5KG |
| Eau à 80°F (27°C) | 1⅔ tasse | 1½ tasse | 1 tasse + 2 c. à soupe | ¾ tasse |
| Huile d'olive | ¼ tasse | 3 c. à soupe | 2 c. à soupe | 1 c. à soupe |
| Sel | 2 c. à thé | 1½ c. à thé | 1¼ c. à thé | ¾ c. à thé |
| Farine à pain | 5 tasses + 3 c. à soupe | 4 tasses + 2 c. à soupe | 3 tasses + 2 c. à soupe | 2 tasses + 1 c. à soupe |
| Gluten de blé élastique | 1 c. à thé | ¾ c. à thé | ½ c. à thé | ¼ c. à thé |
| Basilic séché | 1½ c. à thé | 1¼ c. à thé | 1 c. à thé | ¾ c. à thé |
| Oregano séché | 1½ c. à thé | 1¼ c. à thé | 1 c. à thé | ¾ c. à thé |
| Levure: sèche active | 2 c. à thé | 1¾ c. à thé | 1½ c. à thé | 1¼ c. à thé |
| **AJOUTER AU DISTRIBUTEUR AUTOMATIQUE DE FRUITS ET NOIX** | | | | |
| Tomates séchées, hachées et essuyées | ½ tasse | ¼ tasse + 1 c. à soupe | ¼ tasse | 3 c. à soupe |
| Fromage feta, grossièrement émietté et asséché | ½ tasse | ¼ tasse + 1 c. à soupe | ¼ tasse | 3 c. à soupe |

Assurez-vous que la lame de pétrissage rabattable est bien encrée en position verticale avant d'ajouter les ingrédients dans la cuve à pain, selon l'ordre prescrit. Verrouillez la cuve à pain dans la chambre de cuisson. Placez les tomates séchées et le fromage feta dans le distributeur automatique de fruits et noix. Sélectionnez le réglage CRUSTY LOAF et le format de pain. Appuyez sur le bouton START | PAUSE. À la fin du cycle, retirez le pain de la machine à pain en vous servant de gants de cuisine, et laissez-le refroidir sur une grille. Le pain se tranche beaucoup mieux lorsqu'il est tiède.

## PAIN CROÛTÉ - PAIN AU PESTO & NOIX DE PIN

**NOM** Pain au pesto & noix de pin
**RÉGLAGE** Crusty Loaf
**LAME DE PÉTRISSAGE** Rabattable
**OPTIONS DE COLORATION** Préréglée
**MISE EN MARCHE DIFFÉRÉE** Non

| INGRÉDIENTS | 2,5 LB | 2 LB | 1,5 LB | 1 LB |
|---|---|---|---|---|
| | 1,25KG | 1KG | 0,75KG | 0,5KG |
| Eau à 80°F (27°C) | 1⅔ tasse | 1⅓ tasse | 1 tasse | ⅔ tasse |
| Huile d'olive | 2½ c. à soupe | 2 c. à soupe | 1½ c. à soupe | 1 c. à soupe |
| Pesto au basilic, préparé ou acheté | ½ tasse | ⅓ tasse | ¼ tasse | 3 c. à soupe |
| Sel | 1¾ c. à thé | 1½ c. à thé | 1 c. à thé | ¾ c. à thé |
| Sucre granulé | 2 c. à thé | 1½ c. à thé | 1 c. à thé | ¾ c. à thé |
| Farine à pain | 5 tasses | 4 tasses | 3 tasses | 2 tasses |
| Gluten de blé élastique | 1 c. à thé | ¾ c. à thé | ½ c. à thé | ¼ c. à thé |
| Parmesan fraîchement râpé | ½ tasse | ⅓ tasse | ¼ tasse | 3 c. à soupe |
| Levure sèche active | 2 c. à thé | 1½ c. à thé | 1¼ c. à thé | ¾ c. à thé |
| **AJOUTER AU DISTRIBUTEUR AUTOMATIQUE DE FRUITS ET NOIX** | | | | |
| Noix de pin grillées | ½ tasse | ⅓ tasse | ½ tasse | ¼ tasse |

Assurez-vous que la lame de pétrissage rabattable est bien encrée en position verticale avant d'ajouter les ingrédients dans la cuve à pain, selon l'ordre prescrit. Verrouillez la cuve à pain dans la chambre de cuisson. Placez les noix de pin dans le distributeur automatique de fruits et noix. Sélectionnez le réglage CRUSTY LOAF et le format de pain. Appuyez sur le bouton START | PAUSE. À la fin du cycle, retirez le pain de la machine à pain en vous servant de gants de cuisine, et laissez-le refroidir sur une grille. Le pain se tranche beaucoup mieux lorsqu'il est tiède.

# SUCRÉ (SWEET)

# PAIN SUCRÉ - PAIN AUX FIGUES & NOIX

**NOM** Pain aux figues & noix
**RÉGLAGE** Sweet
**LAME DE PÉTRISSAGE** Rabattable
**OPTIONS DE COLORATION** Préréglée
**MISE EN MARCHE DIFFÉRÉE** Non

| INGRÉDIENTS | 2,5 LB | 2 LB | 1,5 LB | 1 LB |
|---|---|---|---|---|
| | 1,25KG | 1KG | 0,75KG | 0,5KG |
| **BIGA** | | | | |
| Eau à 80°F (27°C) | ¼ tasse | 3 c. à soupe | 2¼ c. à soupe | 1½ c. à soupe |
| Farine à pain | ½ tasse | ⅓ tasse + 1 c. à soupe | ¼ tasse | 3 c. à soupe |
| Levure: sèche active | ¼ c. à thé | ⅛ c. à thé | pincée | pincée |
| **POUR LA PÂTE À PAIN** | | | | |
| Eau à 80°F (27°C) | 1¼ tasse | 1 tasse | ¾ tasse | ½ tasse |
| Huile d'olive | 2 c. à soupe | 1¾ c. à soupe | 1½ c. à soupe | 1 c. à soupe |
| Sel | 1½ c. à soupe | 1¼ c. à soupe | 1 c. à soupe | ¾ c. à soupe |
| Sucre | ¼ tasse | 3 c. à soupe | 2 c. à soupe | 1½ c. à soupe |
| Semoule grossière (pas la farine de semoule) | ¾ tasse | ½ tasse + 1 c. à soupe | ⅓ tasse + 1 c. à soupe | ¼ tasse |
| Farine à pain | 2 tasses + 2 c. à soupe | 1⅔ tasse | 1¼ tasse | ¾ tasse + 1 c. à soupe |
| Gluten de blé élastique | 1½ c. à soupe | 1¼ c. à soupe | 1 c. à soupe | ¾ c. à soupe |
| Levure: sèche active | ½ c. à thé | ½ c. à thé | ¼ c. à thé | ¼ c. à thé |

Voir la méthode à la page suivante.

**TRUC:** La 'biga' est un procédé de pré-fermentation qui ajoute de la saveur et de la complexité au pain. Sa texture est plutôt sèche.

# PAIN SUCRÉ - PAIN AUX FIGUES & NOIX

| INGRÉDIENTS | 2,5 LB | 2 LB | 1,5 LB | 1 LB |
|---|---|---|---|---|
| | 1,25KG | 1KG | 0,75KG | 0,5KG |
| **POUR LA PRÉPARATION** | | | | |
| Figues séchées, hachées grossièrement | 1 tasse | ¾ tasse | ½ tasse | ¼ tasse |
| Noix grillées | ¾ tasse | ⅔ tasse | ½ tasse | ⅓ tasse |
| Liqueur ou jus d'orange | 2 c. à soupe | 1½ c. à soupe | 1¼ c. à soupe | 1 c. à soupe |
| Miel | 3 c. à soupe | 2½ c. à soupe | 2 c. à soupe | 1½ c. à soupe |
| **GARNITURE OPTIONNELLE** | | | | |
| Sucre cristallisé | 1 c. à soupe | ¾ c. à soupe | ½ c. à soupe | ½ c. à soupe |
| Dorure à l'oeuf: 1 oeuf mélangé à 1 c. à soupe d'eau | | | | |

**Préparer la biga**

Mélangez l'eau, la farine et la levure pour la poolish et laissez fermenter toute la nuit, jusqu'à 12 heures. Pendant ce temps, mélangez les ingrédients pour le remplissage et réfrigérez toute la nuit.

**Faire le pain**

Assurez-vous que la lame de pétrissage rabattable est bien encrée en position verticale avant d'ajouter la biga et le reste des ingrédients dans la cuve à pain, selon l'ordre prescrit. Verrouillez la cuve à pain dans la chambre de cuisson.  Sélectionnez le réglage SWEET et le format de pain.  Appuyez sur le bouton START | PAUSE. À la fin de la deuxième phase 'rise' et du dégonflage, appuyez et tenez enfoncé le bouton START | PAUSE pour arrêtez temporairement le cycle. Retirez la pâte de la cuve à pain et, sur une surface légèrement enfarinée, abaissez un rectangle d'environ 6 po X 13 po (15 cm X 32,5 cm). Étendez la garniture sur toute la pâte, en laissant une bordure d'un pouce. Repliez 1/3 de la partie la plus longue du rectangle de pâte et formez un roulé très serré à partir de l'autre extrémité de la pâte, en scellant les côtés au fur et à mesure. Scellez le joint en pinçant le bord et le repli de la pâte. Retirez la lame de pétrissage rabattable de la cuve à pain et placez-y le roulé, le joint sur le dessous. Soyez prudent, car la lame est très chaude. Badigeonnez le dessus du roulé avec la dorure à l'oeuf et saupoudrez de sucre, si désiré. Appuyez sur le bouton START | PAUSE pour reprendre le cycle. À la fin du cycle, retirez le pain de la machine à pain en vous servant de gants de cuisine, et laissez-le refroidir sur une grille. Le pain se tranche beaucoup mieux lorsqu'il est tiède.

# PAIN SUCRÉ - PAIN ÉRABLE & PACANES

**NOM** Pain érable & pacanes
**RÉGLAGE** Sweet
**LAME DE PÉTRISSAGE** Rabattable
**OPTIONS DE COLORATION** Préréglée
**MISE EN MARCHE DIFFÉRÉE** Oui

| INGRÉDIENTS | 2,5 LB | 2 LB | 1,5 LB | 1 LB |
|---|---|---|---|---|
| | 1,25KG | 1KG | 0,75KG | 0,5KG |
| Eau à 80°F (27°C) | 1⅔ tasse | 1⅓ tasse | 1 tasse | ⅔ tasse |
| Sirop d'érable | ⅓ tasse | 4 c. à soupe | 3 c. à soupe | 2 c. à soupe |
| Beurre non salé, en dés de ½", à la température de la pièce | 3¾ c. à soupe | 3 c. à soupe | 2 c. à soupe | 1 c. à soupe |
| Sel | 2 c. à thé | 1½ c. à thé | 1 c. à thé | ¾ c. à thé |
| Sucre | 2½ c. à thé | 2 c. à thé | 1½ c. à thé | 1 c. à thé |
| Farine à pain | 5 tasses | 4 tasses | 3 tasses | 2 tasses |
| Gluten de blé élastique (optionnel) | 1½ c. à soupe | 1¼ c. à soupe | 1 c. à soupe | ¾ c. à soupe |
| Lait en poudre | 2½ c. à soupe | 2 c. à soupe | 1½ c. à osupe | 1 c. à soupe |
| Levure: sèche active | 2 c. à thé | 1½ c. à thé | 1 c. à thé | ¾ c. à thé |
| **AJOUTER AU DISTRIBUTEUR AUTOMATIQUE DE FRUITS ET NOIX** | | | | |
| Pacanes hachées | ¾ tasse | ⅔ tasse | ½ tasse | ¼ tasse |

Assurez-vous que la lame de pétrissage rabattable est bien encrée en position verticale avant d'ajouter les ingrédients dans la cuve à pain, selon l'ordre prescrit, sauf les pacanes. Placez les pacanes dans le distributeur automatique de fruits et noix. Verrouillez la cuve à pain dans la chambre de cuisson. Sélectionnez le réglage SWEET et le format de pain. Appuyez sur le bouton START | PAUSE. À la fin du cycle, retirez le pain de la machine à pain en vous servant de gants de cuisine, et laissez-le refroidir sur une grille. Le pain se tranche beaucoup mieux lorsqu'il est tiède.

## PAIN SUCRÉ - PAIN AUX ABRICOTS, AMANDES ET CARDAMONE

**NOM** Pain aux abricots, amandes et cardamone
**RÉGLAGE** Sweet
**LAME DE PÉTRISSAGE** Rabattable
**OPTIONS DE COLORATION** Préréglée
**MISE EN MARCHE DIFFÉRÉE** Oui

| INGRÉDIENTS | 2,5 LB | 2 LB | 1,5 LB | 1 LB |
|---|---|---|---|---|
| | 1,25KG | 1KG | 0,75KG | 0.5KG |
| Eau à 80°F (27°C) | 1½ tasse | 1¼ tasse | 1 tasse + 1 c. à soupe | ½ tasse + 1 c. à soupe |
| Pur extrait d'amande | 1½ c. à thé | 1¼ c. à thé | 1 c. à thé | ¾ c. à thé |
| Beurre non salé, en dés de ½", à la température de la pièce | ¼ tasse | 3 c. à soupe | 2 c. à soupe | 1 c. à soupe |
| Sel | 2 c. à thé | 1½ c. à thé | 1 c. à thé | ¾ c. à thé |
| Sucre brun | ¼ tasse | 3 c. à soupe | 2 c. à soupe | 1 c. à soupe |
| Farine à pain | 5 tasses | 4 tasses | 3 tasses | 2 tasses |
| Gluten de blé élastique (optionnel) | 1½ c. à soupe | 1¼ c. à soupe | 1 c. à soupe | ¾ c. à soupe |
| Lait en poudre | 3 c. à soupe | 2½ c. à soupe | 2 c. à soupe | 1¾ c. à soupe |
| Cardamone moulue | 1½ c. à thé | 1¼ c. à thé | 1 c. à thé | ¾ c. à thé |
| Levure: sèche active | 2 c. à thé | 1¾ c. à thé | 1½ c. à thé | 1 c. à thé |
| **AJOUTER AU DISTRIBUTEUR AUTOMATIQUE DE FRUITS ET NOIX** | | | | |
| Amandes émincées | ⅓ tasse | ⅓ tasse | ⅓ tasse | ¼ tasse |
| Abricots séchés, hachés | ⅓ tasse | ⅓ tasse | ⅓ tasse | ¼ tasse |

Assurez-vous que la lame de pétrissage rabattable est bien encrée en position verticale avant d'ajouter les ingrédients dans la cuve à pain, selon l'ordre prescrit, sauf les amandes émincées et les abricots hachés. Verrouillez la cuve à pain dans la chambre de cuisson. Placez les amandes émincées et les abricots hachés dans le distributeur automatique de fruits et noix. Sélectionnez le réglage SWEET et le format de pain. Appuyez sur le bouton START | PAUSE. À la fin du cycle, retirez le pain de la machine à pain en vous servant de gants de cuisine, et laissez-le refroidir sur une grille. Le pain se tranche beaucoup mieux lorsqu'il est tiède.

## PAIN SUCRÉ - PAIN AU CHOCOLAT & NOISETTES

**NOM** Pain au chocolat & noisettes
**RÉGLAGE** Sweet
**LAME DE PÉTRISSAGE** Rabattable
**OPTIONS DE COLORATION** Préréglée
**MISE EN MARCHE DIFFÉRÉE** Non

| INGRÉDIENTS | 2,5 LB | 2 LB | 1,5 LB | 1 LB |
|---|---|---|---|---|
| | 1,25KG | 1KG | 0,75KG | 0,5KG |
| Lait à 80°F (27°C) | 1 tasse | ¾ tasse | ½ tasse + c. à thé | ⅓ tasse + 1 c. à thé |
| Crème sure | ½ tasse | ½ tasse | ⅓ tasse + 2 c. à thé | ¼ tasse |
| Extrait de noisette | 2 c. à thé | 1¾ c. à thé | 1½ c. à thé | 1 c. à thé |
| Oeufs de 2oz (60g) à la température de la pièce | 2 | 1 | 1 | 1 |
| Beurre de noisettes | ¼ tasse | 3 c. à soupe | 2 c. à soupe | 1½ c. à soupe |
| Sel | 1¼ c. à thé | 1 c. à thé | ¾ c. à thé | ½ c. à thé |
| Sucre | ¼ tasse + 1 c. à soupe | ¼ tasse | 3 c. à soupe | 2 c. à soupe |
| Poudre de cacao | ¼ tasse + 1 c. à soupe | ¼ tasse | 3 c. à soupe | 2 c. à soupe |
| Farine à pain | 5 tasses | 4 tasses | 3 tasses | 2 tasses |
| Gluten de blé élastique (optionnel) | 1½ c. à soupe | 1¼ c. à soupe | 1 c. à soupe | ¾ c. à soupe |
| Levure: sèche active | 3 c. à thé | 2½ c. à thé | 1 c. à thé | 1¼ c. à thé |
| **AJOUTER AU DISTRIBUTEUR AUTOMATIQUE DE FRUITS ET NOIX** | | | | |
| Brisures de chocolat mi-sucré | ⅓ cup + 1 c. à soupe | ⅓ tasse | ¼ tasse | 3 c. à soupe |
| Noisettes grillées | ⅓ cup + 1 c. à soupe | ⅓ tasse | ¼ tasse | 3 c. à soupe |

Assurez-vous que la lame de pétrissage rabattable est bien encrée en position verticale avant d'ajouter les ingrédients dans la cuve à pain, selon l'ordre prescrit, sauf les brisures de chocolat et les noisettes grillées. Verrouillez la cuve à pain dans la chambre de cuisson. Placez les brisures de chocolat et les noisettes grillées dans le distributeur automatique de fruits et noix.  Sélectionnez le réglage SWEET et le format de pain. Appuyez sur le bouton START | PAUSE. À la fin du cycle, retirez le pain de la machine à pain en vous servant de gants de cuisine, et laissez-le refroidir sur une grille. Le pain se tranche beaucoup mieux lorsqu'il est tiède.

# SANS LEVURE (YEAST FREE)

## SANS LEVURE - PAIN IRLANDAIS DE SOUDE

**NOM** — **Pain irlandais de soude**
**RÉGLAGE** — **Yeast Free**
**LAME DE PÉTRISSAGE** — **Collapsible**
**MISE EN MARCHE DIFFÉRÉE** — **Non**

| INGRÉDIENTS | |
|---|---|
| Lait de beurre | 2 tasses |
| Oeuf de 2oz (60g) à la température de la pièce, battu | 1 |
| Beurre non salé, fondu | 3 c. à soupe |
| Sucre | ¼ tasse |
| Sel | 1 c. à thé |
| Farine tout usage non blanchie, tamisée | 1¾ tasse |
| Farine de blé entier, tamisée | 1¼ tasse |
| Poudre à pâte | 1 c. à soupe |
| Bicarbonate de soude | 1 c. à thé |

Assurez-vous que la lame de pétrissage rabattable est bien encrée en position verticale avant d'ajouter le lait de beurre, les oeufs, le beurre et le sucre dans la cuve à pain. Dans un bol moyen, mélangez le sel, la farine non blanchie, la farine de blé entier, la poudre à pâte et le bicarbonate de soude. Versez le mélange sur les ingrédients humides. Verrouillez la cuve à pain dans la chambre de cuisson. Sélectionnez le réglage YEAST FREE. Appuyez sur le bouton START | PAUSE. Quand l'alerte se fera entendre durant la phase 'knead 2', soulevez le couvercle de la machine à pain. Et en même temps que le pétrissage continue, nettoyez les parois de la cuve à pain avec une spatule de caoutchouc pour vous assurer que tous les ingrédients sont bien mélangés. Refermez le couvercle. À la fin du cycle, retirez la cuve à pain de la machine à pain en vous servant de gants de cuisine. Laissez-le reposer dans la cuve à pain durant 15 minutes avant de le transférer sur une grille pour qu'il refroidisse. Le pain se tranche beaucoup mieux lorsqu'il est tiède.

## SANS LEVURE - PAIN AU CITRON ET À LA LIME

| | |
|---|---|
| **NOM** | **Pain au citron et à la lime** |
| **RÉGLAGE** | **Yeast Free** |
| **LAME DE PÉTRISSAGE** | **Rabattable** |
| **MISE EN MARCHE DIFFÉRÉE** | **Non** |

| INGRÉDIENTS | |
|---|---|
| Oeufs, 2 oz (60 g), à la température de la pièce, battus | 6 |
| Lait de coco | ⅓ tasse |
| Jus de citron | 3 c. à soupe |
| Jus de lime | 3 c. à soupe |
| Beurre non salé, fondu | ¼ tasse |
| Zeste de ime | 2 c. à thé |
| Sucre granulé | ½ tasse |
| Sel | ⅛ c. à thé |
| Zeste de citron | 1 c. à soupe |
| Farine de coco, tamisée | 1 tasse |
| Poudre à pâte | 2 c. à thé |
| Bicarbonate de soude | ½ c. à thé |
| **GLACE AU CITRON** | |
| Sucre à glacer | ¼ tasse |
| Jus de citron | 1½ c. à thé |

Assurez-vous que la lame de pétrissage rabattable est bien encrée en position verticale avant d'ajouter les oeufs dans la cuve à pain. Ajoutez le lait de coco, les jus de citron et de lime, le beurre, les zestes et le sucre. Dans un bol moyen, mélangez le sel, la farine de coco, la poudre à pâte et le bicarbonate de soude. Versez le mélange sur les ingrédients humides. Verrouillez la cuve à pain dans la chambre de cuisson. Sélectionnez le réglage YEAST FREE. Appuyez sur le bouton START | PAUSE. Quand l'alerte se fera entendre durant la phase 'knead 2', soulevez le couvercle de la machine à pain. Et en même temps que le pétrissage continue, nettoyez les parois de la cuve à pain avec une spatule de caoutchouc pour vous assurer que tous les ingrédients sont bien mélangés. Refermez le couvercle. À la fin du cycle, retirez la cuve à pain de la machine à pain en vous servant de gants de cuisine. Laissez-le reposer dans la cuve à pain durant 15 minutes avant de le transférer sur une grille pour qu'il refroidisse. Le pain se tranche beaucoup mieux lorsqu'il est tiède.

## SANS LEVURE - PAIN À L'ORANGE & AUX CANNEBERGES

| | |
|---|---|
| **NOM** | **Pain à l'orange et aux canneberges** |
| **RÉGLAGE** | **Yeast Free** |
| **LAME DE PÉTRISSAGE** | **Rabattablee** |
| **MISE EN MARCHE DIFFÉRÉE** | **Non** |

| INGRÉDIENTS | |
|---|---|
| Oeuf de 2oz (60g) à la température de la pièce, battu | 1 |
| Lait à 80°F (27°C) | ⅓ tasse |
| Jus d'orange | ⅓ tasse |
| Beurre non salé, fondu | ⅓ tasse |
| Zeste d'orange | 1 c. à soupe |
| Sucre granulé | ¾ tasse |
| Sel | ½ c. à thé |
| Farine tout usage non blanchie, tamisée | 2 tasses |
| Farine de blé entier, tamisée | 3 c. à soupe |
| Poudre à pâte | 2 c. à thé |
| Bicarbonate de soude | 1 c. à thé |
| **AJOUTER AU DISTRIBUTEUR AUTOMATIQUE DE FRUITS ET NOIX** | |
| Canneberges séchées | ⅓ tasse |

Assurez-vous que la lame de pétrissage rabattable est bien encrée en position verticale avant d'ajouter les oeufs dans la cuve à pain. Ajoutez le lait, le jus d'orange, le beurre, le zeste d'orange et le sucre. Dans un bol moyen, mélangez le sel, la farine non blanchie, la farine de blé entier, la poudre à pâte et le bicarbonate de soude. Versez le mélange sur les ingrédients humides. Verrouillez la cuve à pain dans la chambre de cuisson. Ajoutez les canneberges séchées dans le distributeur automatique de fruits et noix. Sélectionnez le réglage YEAST FREE. Appuyez sur le bouton START | PAUSE. Quand l'alerte se fera entendre durant la phase 'knead 2', soulevez le couvercle de la machine à pain. Et en même temps que le pétrissage continue, nettoyez les parois de la cuve à pain avec une spatule de caoutchouc pour vous assurer que tous les ingrédients sont bien mélangés. Refermez le couvercle. À la fin du cycle, retirez la cuve à pain de la machine à pain en vous servant de gants de cuisine. Laissez-le reposer dans la cuve à pain durant 15 minutes avant de le transférer sur une grille pour qu'il refroidisse. Le pain se tranche beaucoup mieux lorsqu'il est tiède.

## SANS LEVURE - CAKE AUX TROIS LAITS DE LU-LU

| | |
|---|---|
| **NOM** | **Cake aux trois laits de Lu-Lu** |
| **RÉGLAGE** | **Yeast Free** |
| **LAME DE PÉTRISSAGE** | **Rabattable** |
| **MISE EN MARCHE DIFFÉRÉE** | **Non** |

| INGRÉDIENTS | |
|---|---|
| Oeufs, 2 oz (60 g), à la température de la pièce, battus | 5 |
| Lait à 80°F (27°C) | ½ tasse |
| Huile végétale | ⅓ tasse |
| Extrait de vanille pur | 1 c. à thé |
| Sucre granulé | ¾ tasse |
| Sel | ¼ c. à thé |
| Farine à pâtisserie, tamisée | 1½ tasse |
| Poudre à pâte | 1 c. à thé |

Assurez-vous que la lame de pétrissage rabattable est bien encrée en position verticale avant d'ajouter les oeufs dans la cuve à pain. Ajoutez le lait,l'huile végétale, l'extrait de vanille et le sucre. Dans un bol moyen, mélangez le sel, le sucre, la farine et la poudre à pâte. Versez le mélange sur les ingrédients humides. Verrouillez la cuve à pain dans la chambre de cuisson. Sélectionnez le réglage YEAST FREE. Appuyez sur le bouton START | PAUSE. Quand l'alerte se fera entendre durant la phase 'knead 2', soulevez le couvercle de la machine à pain. Et en même temps que le pétrissage continue, nettoyez les parois de la cuve à pain avec une spatule de caoutchouc pour vous assurer que tous les ingrédients sont bien mélangés. Refermez le couvercle. À la fin du cycle, retirez la cuve à pain de la machine à pain en vous servant de gants de cuisine. Laissez-le reposer dans la cuve à pain durant 15 minutes avant de le retourner sur une assiette. À l'aide d'une fourchette, piquer le pain au complet une trentaine de fois. Laissez-le tiédir.

## SANS LEVURE - CAKE AUX TROIS LAITS DE LU-LU

| SAUCE AUX 3 LAITS | |
|---|---|
| Lait | 1 tasse |
| Lait condensé sucré | ½ boîte |
| Lait évaporé | ½ boîte |
| Pur extrait de vanille | 1 c. à thé |
| Crème à fouetter | ¾ tasse |
| Sucre | ⅓ tasse |

Dans un petit bol, fouettez le lait, le lait condensé sucré, le lait évaporé, l'extrait de vanille, la crème à fouetter et le sucre. Placez le pain refroidi dans un plat rectangulaire. Versez le mélange de lait sur le pain et laissez tremper, en récupérant à la cuillère le liquide pour couvrir le gâteau. Couvrez et réfrigérez toute la nuit.

| CRÈME FOUETTÉE | |
|---|---|
| Pur extrait de vanille | ½ c. à thé |
| Crème à fouetter | ½ tasse |
| Sucre | 1 c. à thé |

FouetteZ la crème avec l'extrait de vanille et le sucre et versez sur le gâteau.

# PÂTE
# (DOUGH)

# PÂTE - BRIOCHE DE CORINNA

| | |
|---|---|
| **NOM** | **Brioche de Corinna** |
| **RÉGLAGE** | **Dough-Bread** |
| **LAME DE PÉTRISSAGE** | **Rabattable** |
| **MISE EN MARCHE DIFFÉRÉE** | **Non** |

| INGRÉDIENTS | |
|---|---|
| Oeufs, 2 oz (60 g), à la température de la pièce | 3 |
| Lait à 80°F (27°C) | ½ tasse |
| Sel | 1¼ c. à thé |
| Sucre | 3 c. à soupe |
| Farine à pain | 2¾ tasses |
| Gluten de blé élastique | 1 c. à soupe |
| Levure: sèche active | 2¼ c. à thé |
| Beurre non salé, en dés de ½", froid | ½ tasse |
| **GARNITURE OPTIONNELLE** | |
| Dorure à l'oeuf: 1 oeuf mélangé à 1 c. à soupe d'eau | |

Assurez-vous que la lame de pétrissage rabattable est bien encrée en position verticale avant d'ajouter les ingrédients dans la cuve à pain. Battez les oeufs légèrement et versez-les dans la cuve à pain, suivi du reste des ingrédients, selon l'ordre prescrit, sauf pour le beurre froid. Verrouillez la cuve à pain dans la chambre de cuisson. Sélectionnez le réglage DOUGH-BREAD. Appuyez sur le bouton START | PAUSE. Quand l'alerte se fera entendre durant la phase 'knead 2', soulevez le couvercle de la machine à pain. Et pendant que le pétrissage continue, ajoutez les dés de beurre, un à la fois, en les laissant s'incorporer dans la pâte avant chaque addition. Une fois que tout le beurre aura été ajouté, refermez le couvercle. À la fin du cycle, retirez la cuve à pain de la machine à pain et couvrez-la de pellicule plastique. Réfrigérez le pain dans la cuve à pain toute la nuit.

Sortez le pain du réfrigérateur et laissez-le reposer à la température de la pièce durant 30 minutes. Sur une surface légèrement enfarinée, déposez la pâte à pain et divisez-la en 8 portions égales. Façonnez chacune d'elles en une boule lisse.

Retirez la lame de pétrissage rabattable de la cuve à pain et placez-y les 8 boules de pâte en 2 étages de 4 boules.

Laissez la pâte à brioche lever jusqu'au double de sa grosseur, environ une heure. Badigeonnez le dessus de la brioche de dorure à l'oeuf (1 oeuf + 2 c. à soupe d'eau), si désiré.

Verrouillez la cuve à pain dans la chambre de cuisson. Sélectionnez le réglage BAKE ONLY, en modifiant le temps de cuisson à 1 heure. Appuyez sur le bouton START | PAUSE. À la fin du cycle, retirez la cuve à pain de la machine à pain, à l'aide de gants de cuisine. Laissez-le pain reposer dans la cuve à pain durant 15 minutes avant de le transférer sur une grille pour qu'il refroidisse. Le pain se tranche mieux quand il est tiéde.

**TIP:** La brioche fait un excellent pain doré.

## PÂTE - PAINS À HAMBURGER

| | |
|---|---|
| **NOM** | **Pains à hamburger** |
| **RÉGLAGE** | **Dough-Bread** |
| **LAME DE PÉTRISSAGE** | **Rabattable** |
| **MISE EN MARCHE DIFFÉRÉE** | **Oui** |

| INGRÉDIENTS | |
|---|---|
| **ÉPONGE** | |
| Lait à 80°F (27°C) | ¾ tasse |
| Sucre | ½ c. à thé |
| Farine à pain | 1⅓ tasse |
| Levure: sèche active | 1½ tasse |
| **PÂTE POUR PAINS À HAMBURGER** | |
| Lait à 80°F (27°C) | ⅓ tasse |
| Miel | 1½ c. à soupe |
| Beurre non salé, en dés de ½" à la température de la pièce | ¼ tasse |
| Sel | 2 c. à thé |
| Farine à pain | 1⅓ tasse |

| GARNITURE OPTIONNELLE |
|---|
| Graines de sésame, ou sel de mer |
| Dorure à l'oeuf: 1 oeuf mélangé à 1 c. à soupe d'eau |

**TRUC:** Une 'éponge' est un levain-chef pour pâte à pain, faite d'un mélange de liquide, de levure commerciale ou naturelle et de farine et qui ressemble à une pâte à crêpe qui sera fermentée avant d'être ajoutée à la pâte.

**Préparer l'éponge**

Dans un bol moyen, mélangez les ingrédients pour faire l'éponge. Couvrez le pellicule plastique, réservez dans un endroit chaud et laissez gonfler 30 minutes.

**Préparer la pâte pour pain à hamburger**

Assurez-vous que la lame de pétrissage rabattable est bien encrée en position verticale avant d'ajouter les ingrédients dans la cuve à pain. Versez-y le lait et ajoutez l'éponge que vous aurez brisée à la main. Ajoutez les autres ingrédients, selon l'ordre prescrit. Verrouillez la cuve à pain dans la chambre de cuisson. Sélectionnez le réglage DOUGH-BREAD. Appuyez sur le bouton START | PAUSE. À la fin du cycle, retirez la cuve à pain de la machine. Sur une surface légèrement enfarinée, déposez la pâte et divisez-la en 6 portions égales. Façonnez chacune d'elles en boule et placez-les, sur 2 étages de 3 boules, dans la cuve à pain que vous aurez tapissée de papier parchemin. Badigeonnez légèrement de dorure à l'oeuf et aplatissez chaque boule. Recouvrez de pellicule plastique. Après 20 minutes, brossez légèrement avec la dorure à l'oeuf et aplatissez de nouveau les boules de pâte. Recouvrez de pellicule plastique. Au bout de 25 minutes, retirez la pellicule plastique, badigeonnez une dernière fois de dorure à l'oeuf et saupoudrez de graines de sésame et/ou de sel de mer.

Préchauffez le four à 400°F (205°C). Faites cuire les petits pains sur la grille centrale du four environ 20-25 minutes ou jusqu'à coloration dorée.

# PÂTE - BRIOCHE À LA CANELLE

**NOM** **Brioches à la cannelle**
**RÉGLAGE** **Dough-Bread**
**LAME DE PÉTRISSAGE** **Rabattable**
**MISE EN MARCHE DIFFÉRÉE** **Non**

| INGRÉDIENTS | |
|---|---|
| Lait à 80°F (27°C) | 1 tasse |
| Oeufs de 2oz (60g) à la température de la pièce | 2 |
| Beurre non salé, en dés de ½", à la température de la pièce | ¼ tasse |
| Sel | 1 c. à thé |
| Sucre | ⅓ tasse |
| Farine à pain | 4 tasses |
| Levure: sèche active | 2¼ c. à thé |
| **GARNITURE** | |
| Beurre, ramolli | ½ tasse |
| Sucre brun | ½ tasse |
| Cannelle | 1 c. à thé |
| Noix hachées | ½ tasse |

| GLAÇAGE AU FROMAGE À LA CRÈME | |
|---|---|
| Fromage à la crème, à la température de la pièce | 4 oz |
| Beurre, ramolli | 3 c. à soupe |
| Pur extrait de vanille | 1 c. à thé |
| Sucre à glacer | 1¼ tasse |

Battez ensemble le fromage à la crème et le beurre jusqu'à consistance légère. Ajoutez la vanille et le sucre à glacer et battez jusqu'à ce que le tout soit bien mélangé et aéré, environ 3-5 minutes. Réfrigérez jusqu'au moment de servir.

Assurez-vous que la lame de pétrissage rabattable est bien encrée en position verticale avant d'ajouter les ingrédients dans la cuve à pain, selon l'ordre prescrit, sauf pour la garniture. Verrouillez la cuve à pain dans la chambre de cuisson. Sélectionnez le réglage DOUGH-BREAD. Appuyez sur le bouton START | PAUSE. À la fin du cycle, retirez la cuve à pain de la machine. Sur une surface légèrement enfarinée, abaissez un rectangle d'environ 6 po X 13 po (15 cm X 32,5 cm). Beurrez toute la surface de la pâte, en laissant une bordure de 1" (2,5 cm). Saupoudrez de sucre brun, de cannelle et de noix hachées. Repliez la partie la plus courte jusqu'à la moitié de la pâte. Puis formez un roulé très serré à partir de l'extrémité la plus longue de la pâte, en scellant les côtés au fur et à mesure. Scellez le joint en pinçant le bord avec le repli de la pâte. Coupez la pâte en 18 cercles, à l'aide d'un couteau tranchant. Procédez par mouvement de sciage plutôt qu'en enfonçant la lame dans la pâte. Disposez les cercles de pâtes dans deux moules à ressort de 8" (20 cm), tapissés de papier parchemin. Recouvrez de pellicule plastique et laissez lever environ 45 minutes.

Préchauffez le four à 350°F (175°C) et laissez cuire sur la grille centrale du four environ 30-35 minutes. Retirez les brioches du four et laissez-les refroidir à la température de la pièce, avant de napper de glaçage au fromage à la crème.

## PÂTE - PÂTE À PIZZA

**NOM** **Pâte à pizza**
**RÉGLAGE** **Dough-Pizza**
**LAME DE PÉTRISSAGE** **Rabattable**
**MISE EN MARCHE DIFFÉRÉE** **Oui**

| INGRÉDIENTS | |
|---|---|
| Eau à 80°F (27°C) | ¾ tasse + 2 c. à soupe |
| Huile d'olive extra vierge | 2 c. à soupe |
| Sel | 1 c. à thé |
| Sucre | ½ c. à thé |
| Farine à pain | 1¾ tasse |
| Farine de blé entier | ½ tasse |
| Levure: sèche active | 2¼ c. à thé |

Assurez-vous que la lame de pétrissage rabattable est bien encrée en position verticale avant d'ajouter les ingrédients dans la cuve à pain, selon l'ordre prescrit. Verrouillez la cuve à pain dans la chambre de cuisson. Sélectionnez le réglage DOUGH-PIZZA. Appuyez sur le bouton START | PAUSE.

Préchauffez le four à 450-500°F (230-260°C). Placez la pâte sur une surface légèrement enfarinée. Avec la paume de la main, pressez-la pour l'aplatir. Roulez la pâte en un cercle et déposez-la sur une plaque à pizza que vous aurez badigeonnée d'huile. Étirez la pâte pour qu'elle recouvre la surface de la plaque. Façonner un ourlet de ½" tout autour. Nappez la pâte de sauce tomate et recouvrez de votre garniture préférée. Placez la plaque à pizza sur la grille inférieure du four et laissez cuire jusqu'à ce que la pâte soit croustillante et colorée, environ 12-15 minutes.

# PÂTE - PÂTE À FOCACCIA

**NOM** Pâte à Focaccia
**RÉGLAGE** Dough-Pizza
**LAME DE PÉTRISSAGE** Rabattable
**MISE EN MARCHE DIFFÉRÉE** Non

| INGRÉDIENTS | |
|---|---|
| **INGRÉDIENTS POUR LA BIGA** | |
| Eau à 55°F (13°C) | ¼ tasse |
| Farine à pain | ¾ tasse |
| Levure: sèche active | pincée |
| **INGRÉDIENTS POUR LA PÂTE** | |
| Eau à 86°F (30°C) | 1 tasse |
| Huile d'olive | 4 c. à soupe |
| Sel | 2 c. à thé |
| Sucre | 1 c. à thé |
| Farine à pain | 2 tasses |
| Levure: sèche active | ¾ c. à thé |

| GARNITURES SUGGÉRÉES |
|---|
| Oignons caramélisés |
| Olives noires |
| Tomates, finement tranchées |
| Sel de mer |
| Basilic séché |
| Ail émincé |

**TRUC:** La 'biga' est un procédé de pré-fermentation qui ajoute de la saveur et de la complexité au pain. Sa texture est plutôt sèche.

**Préparation de la biga**

La biga devrait être préparée une journée avant que vous serviez la focaccia. Dans un petit bol, mélangez bien les ingrédients pour la biga. Elle doit être raide et légèrement sèche. Couvrez de pellicule plastique et réservez à la température de la pièce jusqu'à 12 heures.

**Préparation de la pâte à focaccia**

Assurez-vous que la lame de pétrissage rabattable est bien encrée en position verticale avant d'ajouter les ingrédients dans la cuve à pain. Coupez la biga en 6 morceaux et ajoutez à l'eau. Brisez la biga à la main. Ajoutez les autres ingrédients, selon l'ordre prescrit. Verrouillez la cuve à pain dans la chambre de cuisson. Sélectionnez le réglage DOUGH-PIZZA. Appuyez sur le bouton START | PAUSE. À la fin du cycle, retirez la pâte de la cuve à pain et et transférez-la sur une surface légèrement enfarinée. Divisez la pâte en 2 et, avec la paume de votre main, pressez pour l'aplatir jusqu'à ¼" d'épaisseur. Déposez la pâte sur une plaque à cuisson que vous aurez préalablement badigeonnée d'huile et saupoudrée de semoule ou de semoule de maïs. Brossez le dessus de la pâte avec de l'huile d'olive. Couvrez de pellicule plastique et laissez lever à la température de la pièce jusqu'à consistance légère et aérée, environ 25 minutes.

Préchauffez le four à 400°F (205°C). Brossez de nouveau la pâte avec de l'huile d'olive et recouvrez de la garniture désirée. Placez la plaque de cuisson sur la grille inférieure du four et laissez cuire la focaccia jusqu'à coloration dorée, environ 20 à 25 minutes.

# PÂTE - PÂTE FRAÎCHE AU BLÉ ENTIER

**NOM** Pâte fraîche au blé entier
**RÉGLAGE** Dough-Pasta
**LAME DE PÉTRISSAGE** Rabattable
**MISE EN MARCHE DIFFÉRÉE** Non

| INGRÉDIENTS | |
|---|---|
| Oeufs de 2oz (60g) à la température de la pièce | 3 |
| Farine de blé entier | 2 tasses |

Assurez-vous que la lame de pétrissage rabattable est bien encrée en position verticale avant d'ajouter les ingrédients dans la cuve à pain, selon l'ordre prescrit. Verrouillez la cuve à pain dans la chambre de cuisson. Sélectionnez le réglage DOUGH PASTA. Appuyez sur le bouton START | PAUSE. À la fin du cycle, transférez la pâte sur une surface de travail légèrement enfarinée et formez une boule. Enveloppez d'une pellicule plastique et laissez reposer 30 minutes avant de la façonner à la main ou de la placer dans une machine à pâtes.

La pâte se gardera 3 jours au réfrigérateur.

Si la pâte est tros sèche, ajoutez 1 c. à soupe d'eau à la fois. Si elle est trop humide, ajoutez ½ à 1 c. à soupe de farine à la fois.

## PÂTE - PÂTE FRAÎCHE AUX OEUFS

| | |
|---|---|
| **NOM** | **Pâte fraîche aux oeufs** |
| **RÉGLAGE** | **Dough-Pasta** |
| **LAME DE PÉTRISSAGE** | **Rabattable** |
| **MISE EN MARCHE DIFFÉRÉE** | **Non** |

| INGRÉDIENTS | |
|---|---|
| Oeufs de 2oz (60g) à la température de la pièce | 3 |
| Farine tout usage non blanchie | 2 tasses |

Assurez-vous que la lame de pétrissage rabattable est bien encrée en position verticale avant d'ajouter les ingrédients dans la cuve à pain, selon l'ordre prescrit. Verrouillez la cuve à pain dans la chambre de cuisson. Sélectionnez le réglage DOUGH PASTA. Appuyez sur le bouton START | PAUSE. À la fin du cycle, transférez la pâte sur une surface de travail légèrement enfarinée et formez une boule. Enveloppez d'une pellicule plastique et laissez reposer 30 minutes avant de la façonner à la main ou de la placer dans une machine à pâtes.

La pâte se gardera 3 jours au réfrigérateur.

Si la pâte est tros sèche, ajoutez 1 c. à soupe d'eau à la fois. Si elle est trop humide, ajoutez ½ à 1 c. à soupe de farine à la fois.

# PÂTE - PÂTE FRAÎCHE À LA SEMOULE SANS OEUFS

**NOM** **Pâte fraîche à la semoule sans oeufs**
**RÉGLAGE** **Dough-Pasta**
**LAME DE PÉTRISSAGE** **Rabattable**
**MISE EN MARCHE DIFFÉRÉE** **Non**

| INGRÉDIENTS | |
|---|---|
| Eau | ¾ tasse + 2 c. à soupe |
| Farine tout usage non blanchie | 2 tasses |
| Farine de semoule | 1 tasse |

Assurez-vous que la lame de pétrissage rabattable est bien encrée en position verticale avant d'ajouter les ingrédients dans la cuve à pain, selon l'ordre prescrit. Verrouillez la cuve à pain dans la chambre de cuisson. Sélectionnez le réglage DOUGH PASTA. Appuyez sur le bouton START | PAUSE. À la fin du cycle, transférez la pâte sur une surface de travail légèrement enfarinée et formez une boule. Enveloppez d'une pellicule plastique et laissez reposer 30 minutes avant de la façonner à la main ou de la placer dans une machine à pâtes.

La pâte se gardera 3 jours au réfrigérateur.

Si la pâte est tros sèche, ajoutez 1 c. à soupe d'eau à la fois. Si elle est trop humide, ajoutez ½ à 1 c. à soupe de farine à la fois.



BBM800XL_IB_B10_FA.indd 247 14/09/10 9:09 AM

## PÂTE - PÂTE FRAÎCHE AUX ÉPINARDS

**NOM** — **Pâte fraîche aux épinards**
**RÉGLAGE** — **Dough-Pasta**
**LAME DE PÉTRISSAGE** — **Rabattable**
**MISE EN MARCHE DIFFÉRÉE** — **Non**

| INGRÉDIENTS | |
|---|---|
| Oeufs de 2oz (60g) à la température de la pièce | 3 |
| Farine tout usage non blanchie | 2 tasses |
| Épinards cuits, hachés fin et essorés | 2 c. à soupe |

Assurez-vous que la lame de pétrissage rabattable est bien encrée en position verticale avant d'ajouter les ingrédients dans la cuve à pain, selon l'ordre prescrit. Verrouillez la cuve à pain dans la chambre de cuisson. Sélectionnez le réglage DOUGH PASTA. Appuyez sur le bouton START | PAUSE. À la fin du cycle, transférez la pâte sur une surface de travail légèrement enfarinée et formez une boule. Enveloppez d'une pellicule plastique et laissez reposer 30 minutes avant de la façonner à la main ou de la placer dans une machine à pâtes.

La pâte se gardera 3 jours au réfrigérateur.

Si la pâte est tros sèche, ajoutez 1 c. à soupe d'eau à la fois. Si elle est trop humide, ajoutez ½ à 1 c. à soupe de farine à la fois.

# CONFITURE
# (JAM)

## CONFITURE - CONFITURE À LA PÊCHE MELBA

**NOM** Confiture à la pêche Melba
**RÉGLAGE** Jam
**LAME DE PÉTRISSAGE** Fixe
**MISE EN MARCHE DIFFÉRÉE** Non

| INGRÉDIENTS | |
|---|---|
| Jus de citron | ¼ tasse |
| Pêches, mûres et écrasées | 3 tasses |
| Framboises | 1 tasse |
| Sucre | 3 tasses |

Assurez-vous que la lame de pétrissage rabattable est bien encrée en position verticale avant d'ajouter les ingrédients dans la cuve à pain, selon l'ordre prescrit. Verrouillez la cuve à pain dans la chambre de cuisson. Sélectionnez le réglage JAM. Appuyez sur le bouton START | PAUSE. À la fin du cycle, retirez la cuve à pain de la machine  en vous servant de gants de cuisine. Laissez la confiture tiédir 15 minutes avant de la retirer de la cuve à pain.

## CONFITURE - COULIS DE FRAMBOISES

**NOM** **Coulis de framboises**
**RÉGLAGE** **Jam**
**LAME DE PÉTRISSAGE** **Fixe**
**MISE EN MARCHE DIFFÉRÉE** **Non**

| INGRÉDIENTS | |
|---|---|
| Jus de citron | ¼ tasse |
| Framboises fraîches, en petits morceaux | 2 tasses |
| Sucre | 1 tasse |

Assurez-vous que la lame de pétrissage rabattable est bien encrée en position verticale avant d'ajouter les ingrédients dans la cuve à pain, selon l'ordre prescrit. Verrouillez la cuve à pain dans la chambre de cuisson. Sélectionnez le réglage JAM. Appuyez sur le bouton START | PAUSE. À la fin du cycle, retirez la cuve à pain de la machine en vous servant de gants de cuisine. Laissez le coulis tiédir 15 minutes avant de la retirer de la cuve à pain.

**TIP:** Le coulis aux framboises accompagne à merveille la crème glacée à la vanille, les crêpes ou le gâteau des anges.

## CONFITURE - KETCHUP

**NOM** **Ketchup**
**RÉGLAGE** **Jam**
**LAME DE PÉTRISSAGE** **Fixe**
**MISE EN MARCHE DIFFÉRÉE** **Non**

| INGRÉDIENTS | |
|---|---|
| Vinaigre de cidre de pomme | ½ tasse |
| Huile d'olive | 1 c. à soupe |
| Mélasse | 2 c. à soupe |
| Beurre | 2 c. à soupe |
| Tomates entières en boîte | 1 boîte de 28 oz |
| Pâte de tomate | 2 c. à soupe |
| Oignon coupé en petits dés | ¾ tasse |
| Gousses d'ail, émincées | 3 |
| Cannelle | ¼ c. à thé |
| Poudre de chili | 1 c. à thé |
| Paprika | ¾ c. à thé |
| Sel | 1 c. à thé |
| Sucre brun, bien tassé | ⅓ tasse |
| Quatre-épices (allspice) | ¼ c. à thé |

Assurez-vous que la lame de pétrissage rabattable est bien encrée en position verticale avant d'ajouter les ingrédients dans la cuve à pain, selon l'ordre prescrit. Verrouillez la cuve à pain dans la chambre de cuisson. Sélectionnez le réglage JAM. Appuyez sur le bouton START | PAUSE. À la fin du cycle, retirez la cuve à pain de la machine  en vous servant de gants de cuisine. Laissez le ketchup tiédir 15 minutes avant de la retirer de la cuve à pain.

**TIP:** Vous pouvez mettre le ketchup au mélangeur pour lui donner un aspect plus lisse.



BBM800XL_IB_B10_FA.indd 252 14/09/10 9:09 AM

## CONFITURE - CHUTNEY À LA MANGUE

**NOM** **Chutney à la mangue**
**RÉGLAGE** **Jam**
**LAME DE PÉTRISSAGE** **Fixe**
**MISE EN MARCHE DIFFÉRÉE** **Non**

| INGRÉDIENTS | |
|---|---|
| Vinaigre de cidre de pomme | ¾ tasse |
| Jus de citron | ¼ tasse |
| Sel | 1 c. à thé |
| Sucre | ½ tasse |
| Oignon sucré, finement haché | ½ tasse |
| Poivron vert | 2 c. à soupe |
| Gingembre fraîchement râpé | ½ c. à soupe |
| Graines de moutarde | 2 |
| Mangues, grosses et coupées en dés | 10 |
| Abricots séchés, hachés | ¼ c. à thé |
| Flocons de chili séchés | ¼ teaspoon |

Assurez-vous que la lame de pétrissage rabattable est bien encrée en position verticale avant d'ajouter les ingrédients dans la cuve à pain. Verrouillez la cuve à pain dans la chambre de cuisson. Sélectionnez le réglage JAM. Appuyez sur le bouton START | PAUSE. À la fin du cycle, retirez la cuve à pain de la machine  en vous servant de gants de cuisine. Laissez le chutney tiédir 15 minutes avant de la retirer de la cuve à pain.

# CHARTE POUR RECETTES MAISON

pour votre Machine à pain de Breville

## CHARTE POUR RECETTES MAISON

Recette #:________________________________________

Nom de la recette: ________________________________

Setting: _________________________________________

Coloration: ______________________________________

Grosseur du pain: _________________________________

| PHASE | TEMPÉRATURE/TEMPS |
|---|---|
| Température de préchauffage ('Preheat') | |
| Temps de préchauffage ('Preheat') | |
| Temps de pétrissage 1 ('Knead 1') | |
| Temps de pétrissage 2 ('Knead 2') | |
| Température de levage ('Rise') | |
| Temps de levage1 ('Rise 1') | |
| Temps de dégonflage 1 ('Punch Down 1') | |
| Temps de levage 2 ('Rise 2') | |
| Temps de dégonflage 2 ('Punch Down 2') | |
| Temps de levage 3 ('Rise 3') | |
| Temps de cuisson ('Bake') | |
| Température de cuisson ('Bake') | |
| Temps de maintien au chaud ('Keep Warm') | |
| TEMPS TOTAL DU CYCLE | |
| 'Levage'égonflage 1' | |
| Temps de 'Levage 2' | |

## INGRÉDIENTS

________________________________________

________________________________________

________________________________________

________________________________________

________________________________________

________________________________________

________________________________________

________________________________________

## NOTES

________________________________________

________________________________________

________________________________________

________________________________________

________________________________________

________________________________________

________________________________________

________________________________________

## CHARTE POUR RECETTES MAISON

Recette #:______________________________

Nom de la recette: _________________________

Setting: ______________________________

Coloration: ____________________________

Grosseur du pain: _________________________

| PHASE | TEMPÉRATURE/TEMPS |
|---|---|
| Température de préchauffage ('Preheat') | |
| Temps de préchauffage ('Preheat') | |
| Temps de pétrissage 1 ('Knead 1') | |
| Temps de pétrissage 2 ('Knead 2') | |
| Température de levage ('Rise') | |
| Temps de levage1 ('Rise 1') | |
| Temps de dégonflage 1 ('Punch Down 1') | |
| Temps de levage 2 ('Rise 2') | |
| Temps de dégonflage 2 ('Punch Down 2') | |
| Temps de levage 3 ('Rise 3') | |
| Temps de cuisson ('Bake') | |
| Température de cuisson ('Bake') | |
| Temps de maintien au chaud ('Keep Warm') | |
| TEMPS TOTAL DU CYCLE | |
| 'Levage'égonflage 1' | |
| Temps de 'Levage 2' | |

## INGRÉDIENTS

## NOTES

## CHARTE POUR RECETTES MAISON

Recette #:______________________________

Nom de la recette: __________________________

Setting: ______________________________

Coloration: ____________________________

Grosseur du pain: __________________________

| PHASE | TEMPÉRATURE/TEMPS |
|---|---|
| Température de préchauffage ('Preheat') | |
| Temps de préchauffage ('Preheat') | |
| Temps de pétrissage 1 ('Knead 1') | |
| Temps de pétrissage 2 ('Knead 2') | |
| Température de levage ('Rise') | |
| Temps de levage1 ('Rise 1') | |
| Temps de dégonflage 1 ('Punch Down 1') | |
| Temps de levage 2 ('Rise 2') | |
| Temps de dégonflage 2 ('Punch Down 2') | |
| Temps de levage 3 ('Rise 3') | |
| Temps de cuisson ('Bake') | |
| Température de cuisson ('Bake') | |
| Temps de maintien au chaud ('Keep Warm') | |
| TEMPS TOTAL DU CYCLE | |
| 'Levage'égonflage 1' | |
| Temps de 'Levage 2' | |

## INGRÉDIENTS

## NOTES

## CHARTE POUR RECETTES MAISON

Recette #:____________________________

Nom de la recette: ____________________________

Setting: ____________________________

Coloration: ____________________________

Grosseur du pain: ____________________________

| PHASE | TEMPÉRATURE/TEMPS |
|---|---|
| Température de préchauffage ('Preheat') | |
| Temps de préchauffage ('Preheat') | |
| Temps de pétrissage 1 ('Knead 1') | |
| Temps de pétrissage 2 ('Knead 2') | |
| Température de levage ('Rise') | |
| Temps de levage1 ('Rise 1') | |
| Temps de dégonflage 1 ('Punch Down 1') | |
| Temps de levage 2 ('Rise 2') | |
| Temps de dégonflage 2 ('Punch Down 2') | |
| Temps de levage 3 ('Rise 3') | |
| Temps de cuisson ('Bake') | |
| Température de cuisson ('Bake') | |
| Temps de maintien au chaud ('Keep Warm') | |
| TEMPS TOTAL DU CYCLE | |
| 'Levage'égonflage 1' | |
| Temps de 'Levage 2' | |

## INGRÉDIENTS

____________________________

____________________________

____________________________

____________________________

____________________________

____________________________

____________________________

____________________________

## NOTES

____________________________

____________________________

____________________________

____________________________

____________________________

____________________________

____________________________

____________________________

# CHARTE POUR RECETTES MAISON

Recette #:________________________________________

Nom de la recette: __________________________________

Setting: ________________________________________

Coloration: ______________________________________

Grosseur du pain: __________________________________

| PHASE | TEMPÉRATURE/TEMPS |
|---|---|
| Température de préchauffage ('Preheat') | |
| Temps de préchauffage ('Preheat') | |
| Temps de pétrissage 1 ('Knead 1') | |
| Temps de pétrissage 2 ('Knead 2') | |
| Température de levage ('Rise') | |
| Temps de levage1 ('Rise 1') | |
| Temps de dégonflage 1 ('Punch Down 1') | |
| Temps de levage 2 ('Rise 2') | |
| Temps de dégonflage 2 ('Punch Down 2') | |
| Temps de levage 3 ('Rise 3') | |
| Temps de cuisson ('Bake') | |
| Température de cuisson ('Bake') | |
| Temps de maintien au chaud ('Keep Warm') | |
| TEMPS TOTAL DU CYCLE | |
| 'Levage'égonflage 1' | |
| Temps de 'Levage 2' | |

## INGRÉDIENTS

## NOTES

# CHARTE POUR RECETTES MAISON

Recette #:______________________________

Nom de la recette: ______________________

Setting: ______________________________

Coloration: ____________________________

Grosseur du pain: _______________________

| PHASE | TEMPÉRATURE/TEMPS |
|---|---|
| Température de préchauffage ('Preheat') | |
| Temps de préchauffage ('Preheat') | |
| Temps de pétrissage 1 ('Knead 1') | |
| Temps de pétrissage 2 ('Knead 2') | |
| Température de levage ('Rise') | |
| Temps de levage1 ('Rise 1') | |
| Temps de dégonflage 1 ('Punch Down 1') | |
| Temps de levage 2 ('Rise 2') | |
| Temps de dégonflage 2 ('Punch Down 2') | |
| Temps de levage 3 ('Rise 3') | |
| Temps de cuisson ('Bake') | |
| Température de cuisson ('Bake') | |
| Temps de maintien au chaud ('Keep Warm') | |
| TEMPS TOTAL DU CYCLE | |
| 'Levage'égonflage 1' | |
| Temps de 'Levage 2' | |

## INGRÉDIENTS

________________________________________

________________________________________

________________________________________

________________________________________

________________________________________

________________________________________

________________________________________

________________________________________

## NOTES

________________________________________

________________________________________

________________________________________

________________________________________

________________________________________

________________________________________

________________________________________

________________________________________

## CHARTE POUR RECETTES MAISON

Recette #:______________________________________

Nom de la recette: _________________________________

Setting: ______________________________________

Coloration: ____________________________________

Grosseur du pain: _________________________________

| PHASE | TEMPÉRATURE/TEMPS |
|---|---|
| Température de préchauffage ('Preheat') | |
| Temps de préchauffage ('Preheat') | |
| Temps de pétrissage 1 ('Knead 1') | |
| Temps de pétrissage 2 ('Knead 2') | |
| Température de levage ('Rise') | |
| Temps de levage1 ('Rise 1') | |
| Temps de dégonflage 1 ('Punch Down 1') | |
| Temps de levage 2 ('Rise 2') | |
| Temps de dégonflage 2 ('Punch Down 2') | |
| Temps de levage 3 ('Rise 3') | |
| Temps de cuisson ('Bake') | |
| Température de cuisson ('Bake') | |
| Temps de maintien au chaud ('Keep Warm') | |
| TEMPS TOTAL DU CYCLE | |
| 'Levage'égonflage 1' | |
| Temps de 'Levage 2' | |

## INGRÉDIENTS

## NOTES

## CHARTE POUR RECETTES MAISON

Recette #:____________________________________________

Nom de la recette: ________________________________________

Setting: ____________________________________________

Coloration: __________________________________________

Grosseur du pain: ________________________________________

| PHASE | TEMPÉRATURE/TEMPS |
|---|---|
| Température de préchauffage ('Preheat') | |
| Temps de préchauffage ('Preheat') | |
| Temps de pétrissage 1 ('Knead 1') | |
| Temps de pétrissage 2 ('Knead 2') | |
| Température de levage ('Rise') | |
| Temps de levage1 ('Rise 1') | |
| Temps de dégonflage 1 ('Punch Down 1') | |
| Temps de levage 2 ('Rise 2') | |
| Temps de dégonflage 2 ('Punch Down 2') | |
| Temps de levage 3 ('Rise 3') | |
| Temps de cuisson ('Bake') | |
| Température de cuisson ('Bake') | |
| Temps de maintien au chaud ('Keep Warm') | |
| TEMPS TOTAL DU CYCLE | |
| 'Levage'égonflage 1' | |
| Temps de 'Levage 2' | |

## INGRÉDIENTS

____________________________________________

____________________________________________

____________________________________________

____________________________________________

____________________________________________

____________________________________________

____________________________________________

____________________________________________

## NOTES

____________________________________________

____________________________________________

____________________________________________

____________________________________________

____________________________________________

____________________________________________

____________________________________________

____________________________________________

## CHARTE POUR RECETTES MAISON

Recette #: ______________________________

Nom de la recette: ______________________________

Setting: ______________________________

Coloration: ______________________________

Grosseur du pain: ______________________________

| PHASE | TEMPÉRATURE/TEMPS |
|---|---|
| Température de préchauffage ('Preheat') | |
| Temps de préchauffage ('Preheat') | |
| Temps de pétrissage 1 ('Knead 1') | |
| Temps de pétrissage 2 ('Knead 2') | |
| Température de levage ('Rise') | |
| Temps de levage1 ('Rise 1') | |
| Temps de dégonflage 1 ('Punch Down 1') | |
| Temps de levage 2 ('Rise 2') | |
| Temps de dégonflage 2 ('Punch Down 2') | |
| Temps de levage 3 ('Rise 3') | |
| Temps de cuisson ('Bake') | |
| Température de cuisson ('Bake') | |
| Temps de maintien au chaud ('Keep Warm') | |
| TEMPS TOTAL DU CYCLE | |
| 'Levage'égonflage 1' | |
| Temps de 'Levage 2' | |

## INGRÉDIENTS

______________________________

______________________________

______________________________

______________________________

______________________________

______________________________

______________________________

______________________________

## NOTES

______________________________

______________________________

______________________________

______________________________

______________________________

______________________________

______________________________

______________________________

## CHARTE POUR RECETTES MAISON

Recette #:_______________

Nom de la recette: _______________

Setting: _______________

Coloration: _______________

Grosseur du pain: _______________

| PHASE | TEMPÉRATURE/TEMPS |
|---|---|
| Température de préchauffage ('Preheat') | |
| Temps de préchauffage ('Preheat') | |
| Temps de pétrissage 1 ('Knead 1') | |
| Temps de pétrissage 2 ('Knead 2') | |
| Température de levage ('Rise') | |
| Temps de levage1 ('Rise 1') | |
| Temps de dégonflage 1 ('Punch Down 1') | |
| Temps de levage 2 ('Rise 2') | |
| Temps de dégonflage 2 ('Punch Down 2') | |
| Temps de levage 3 ('Rise 3') | |
| Temps de cuisson ('Bake') | |
| Température de cuisson ('Bake') | |
| Temps de maintien au chaud ('Keep Warm') | |
| TEMPS TOTAL DU CYCLE | |
| 'Levage'égonflage 1' | |
| Temps de 'Levage 2' | |

## INGRÉDIENTS

_______________

_______________

_______________

_______________

_______________

_______________

_______________

_______________

## NOTES

_______________

_______________

_______________

_______________

_______________

_______________

_______________

_______________

## CHARTE POUR RECETTES MAISON

Recette #:________________________________________

Nom de la recette: __________________________________

Setting: _______________________________________

Coloration: _____________________________________

Grosseur du pain: __________________________________

| PHASE | TEMPÉRATURE/TEMPS |
|---|---|
| Température de préchauffage ('Preheat') | |
| Temps de préchauffage ('Preheat') | |
| Temps de pétrissage 1 ('Knead 1') | |
| Temps de pétrissage 2 ('Knead 2') | |
| Température de levage ('Rise') | |
| Temps de levage1 ('Rise 1') | |
| Temps de dégonflage 1 ('Punch Down 1') | |
| Temps de levage 2 ('Rise 2') | |
| Temps de dégonflage 2 ('Punch Down 2') | |
| Temps de levage 3 ('Rise 3') | |
| Temps de cuisson ('Bake') | |
| Température de cuisson ('Bake') | |
| Temps de maintien au chaud ('Keep Warm') | |
| TEMPS TOTAL DU CYCLE | |
| 'Levage'égonflage 1' | |
| Temps de 'Levage 2' | |

## INGRÉDIENTS

________________________________________

________________________________________

________________________________________

________________________________________

________________________________________

________________________________________

________________________________________

________________________________________

## NOTES

________________________________________

________________________________________

________________________________________

________________________________________

________________________________________

________________________________________

________________________________________

________________________________________

## GARANTIE LIMITÉE D'UN AN

Sous réserve des conditions décrites ci-dessous, HWI Breville® garantit pendant une période d'un an de la date d'achat que cet appareil ne présente aucun défaut de matériel ou de fabrication. Cette garantie ne couvre pas les dommages à l'appareil ou à quelqu'une de ses pièces causés par l'abus,une utilisation inadéquate, la négligence et l'usure normale de l'appareil, y compris les dommages causés par une utilisation autre que celle prévue dans ce livret d'instructions, incluant l'utilisation de courant électrique ou de voltage autres que ceux décrits sur le produit, ou en omettant de respecter les directives de sécurité, de fonctionnement, de soin ou de nettoyage de l'appareil, ou lors d'une modification ou d'une reparation non autorisée par HWI BrevilleR. Si applicable, cette garantie couvrira la réparation et/ou le remplacement d'un produit défectueux, à la discrétion de HWI Breville®.

Cette garantie prévoit des droits spécifiques. Le consommateur peut également jouir d'autres droits qui peuvent varier d'un État à l'autre ou d'une province à l'autre.

### TERME DE GARANTIE:

La garantie est en vigueur pendant un an de la date d'achat original par le consommateur, et ne s'applique pas aux achats faits par des détaillants ou des distributeurs, ou pour une utilisation commerciale. Si un produit de remplacement est acheminé, il portera la garantie restante du produit original.

Veuillez contacter notre Centre de service à la clientèle a **www.Breville.com** ou appeler le numéro sans frais ci-dessous pour toute information concernant la réparation et/ou le remplacement de l'appareil, advenant qu'un défaut couvert par la garantie survienne à l'intérieur de la période de garantie d'un an.

### CONDITIONS:

Pour avoir droit à cette garantie, le consommateur doit avoir acheté l'appareil BrevilleR d'un "detaillant autorisé et devra fournir la preuve que le produit a été acheté durant la période d'un an précédant toute réclamation en vertu de la garantie. L'enregistrement du produit chez HWI Breville®, bien qu'apprécié, n'est pas requis et ne peut remplacer la preuve d'achat.

### DÉNÉGATION:

Cette garantie couvre la réparation et/ou le remplacement de produits. HWI BrevilleR décline expressément toute responsabilité quant aux dommages pouvant résulter des pertes incidentes causées par l'utilisation de cet appareil. Certains États ou provinces ne permettent pas cette exclusion ou limitation pour dommages accessoires ou indirects. La présente dénégation peut donc ne pas vous concerner.

***Aptitude et qualité marchande: toute garantie de qualité marchande ou d'aptitude relativement à ce produit est également limitée à la garantie limitée d'un an. Les garanties stipulées aux présentes sont exclusives et aucune autre garantie, expresse ou tacite, n'est faite par HWI Breville® ou autorisée à être faite relativement au produit.***

Si l'appareil devient défectueux durant la période de garantie, ne le retournez pas au magasin. Veuillez nous visiter en ligne à **www.Breville.com ou**:

## GARANTIE LIMITÉE D'UN AN

**Numéro sans frais:**

**ÉTATS-UNIS:** 1-866-BREVILLE (1-866-273-8455)
**CANADA:** 1-866-BREVILLE (1-866-273-8455)

**Courriel:**

**ÉTATS-UNIS:** AskUs@BrevilleUSA.com
**CANADA:** AskUs@Breville.ca

# Breville®

## Breville Customer Service Center


**US Customers**

**Mail:** Breville USA
19400 S.Western Ave
Torrance CA
CA 90501-1119

**Phone:** Customer Service
1 (866) BREVILLE

**Email:** Customer Service:
askus@brevilleusa.com

**Canada Customers**

**Mail:** Breville Canada
2555, Avenue de l'Aviation
Pointe-Claire Montreal
Quebec H9P 2Z2

**Phone:** Customer Service
1 (866) BREVILLE

**Email:** Customer Service:
askus@breville.ca


**www.breville.com**



Due to continued product improvement, the products illustrated/photographed in this booklet may vary slightly from the actual product.


**Model BBM800XL Issue NA - B10**